

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

ELECTRIC MEAT GRINDER

MODEL: 1A-EG108/1A-EG112/1A-EG122/1A-EG132

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

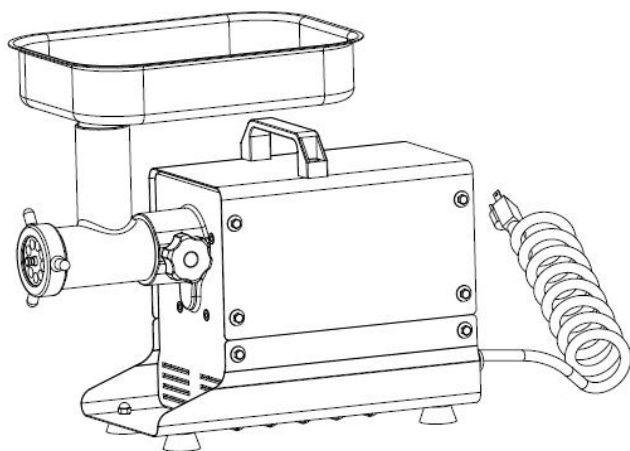
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

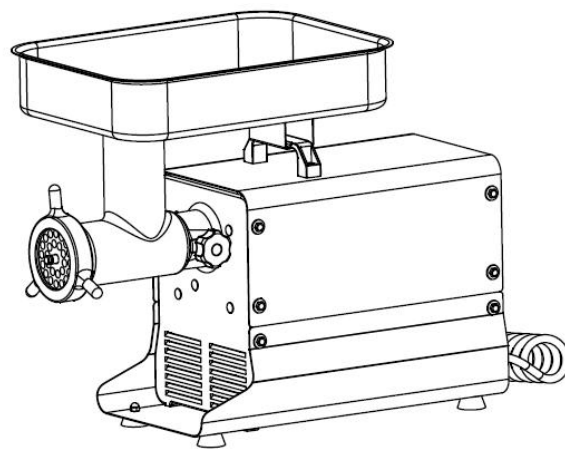
ELECTRIC MEAT GRINDER

MODEL: 1A-EG108/1A-EG112/1A-EG122/1A-EG132



1A-EG108 #8 MEAT GRINDER

1A-EG112 #12 MEAT GRINDER



1A-EG122 #22 MEAT GRINDER

1A-EG132 #32 MEAT GRINDER

NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

WARNINGS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. READ ALL OPERATING INSTRUCTIONS AND PRODUCT SAFETY LABELS!
2. CHECK FOR DAMAGED PARTS: Before using the Grinder, checks that all parts are operating properly and performing the intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, mounting and any other conditions that may affect the operation. If any parts, the Power Cord or the Grinder are damaged, call the Customer Service number shown in this manual.
3. Always unplug power cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts or accessories, and before cleaning. After unplugging the unit, turn power switch ON, then OFF to ensure that all power has been discharged from the grinder.
4. This appliance is NOT intended for use by children or by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
This appliance is not to be used by children!
5. NEVER LEAVE GRINDER UNATTENDED WHILE IT IS RUNNING!
6. ALWAYS USE THE PROVIDED STOMPER, NEVER FEED FOOD BY HAND. KEEP FINGERS CLEAR OF THE AUGER AND CUTTING BLADES AT ALL TIMES .NEVER REACH INTO THE GRINDER, doing so may cause serious injury



7. Always keep the tray guard in place while operating (Note: tray guard is installed on #22, #32 models only)
8. AVOID contact with moving parts. NEVER USE YOUR FINGERS TO SCRAPE FOOD AWAY FROM THE CUTTING BLADE WHILE IT IS IN OPERATION. While the Grinder is in operation. SEVERE INJURY MAY RESULT.
9. Wait until all moving parts have stopped and turn off power before removing any part from the grinder or before switching the grinder in reverse
10. TIE BACK loose hair, clothing, or any loose object and roll up long sleeves before operating the Grinder.
11. REMOVE ties, rings, watches, bracelets, or other jewelry before operating the Grinder.
12. DO NOT operate Grinder, or any other electrical equipment, with a damaged cord or plug or after the unit malfunctions. DO NOT ATTEMPT TO REPLACE THE CORD. Call

Customer Service to arrange to return the grinder for examination, repair, or adjustment

13. DO NOT use outdoors, this product is intended for INDOOR USE ONLY

14. DO NOT let cord hang over the edge of a table or counter, come into contact with sharp edges, or touch hot surfaces.

15. DO NOT let cord become kinked, trapped under unit or let it wind around the grinder

16. DO NOT pull the power cord to disconnect

17. DO NOT USE WITH EXTENSION CORD. Always plug directly into a grounded wall receptacle.

18. This grinder uses a grounded, three prong plug (hot, neutral and ground), that should be connected directly to a grounded 120 Volt, 60 Hz three prong grounded wall outlet receptacle. Grounded plugs are used on metal-- - encased electric appliances in order to provide protection from an electric shock. DO NOT change or alter the plug in any way. NEVER break off a grounding prong from a 3-- - conductor plug. Doing so voids the warranty and can result in electric shock.

19. Place the grinder on a firm and stable surface. Ensure that the grinder is not placed near the edge of the worktop, where it can be easily pushed off or fall.

20. The Gear Housing and the Motor Cover may become HOT during operation. This is normal. DO NOT TOUCH these parts while operating.

21. DO NOT attempt to operate the Grinder if the Grinder, Motor and Gear Box are cold. Grinder, Motor and Gear Box temperature should be at least 45°F (7°C) before beginning.

22. To reduce the risk of unintentional starting, check that the control is OFF before plugging the cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.

23. DO NOT operate your grinder under a wall cabinet. When storing, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

24. NEVER plug the grinder in where water may flood the area.

25. To protect against risk of electrical shock, DO NOT submerge the grinder in water or other liquids. Be sure the grinder is disconnected from the power source before cleaning. NEVER rinse the Grinder Motor under running water, only use a moist cloth to clean the Grinder Motor Unit.

26. DO NOT operate grinder with wet hands or while standing on a wet floor.

27. The use of attachments or parts not specifically recommended or sold by the manufacturer for this grinder will void the warranty and may cause fire, electric shock or injury

28. HANDS WASH ALL PARTS! DO NOT USE DISHWASHER. Never put the unit near a hot burner, in an oven, or in a dishwasher.

29. NEVER use abrasive cleaning agents or abrasive cloths when cleaning the grinder.

30. DO NOT use the grinder for other than intended use.

31. DO NOT RUN Grinder without meat in the Grinder Head. Severe damage to the Head and Auger may occur.
32. Never turn on and run the meat grinder for more than 10 seconds dry with no meat inside the machine. The friction between the auger and grinder head will result with high heat causing the meat to stick to the inside of the grinder assembly. NEVER OPERATE DRY. Damage from dry operation will void the warranty.
33. Be sure the Grinder is on a stable work surface. Be sure all the Grinder Feet are stable.
34. DO NOT attempt to grind bones, nuts or other hard items.
35. WEAR EYE PROTECTION. Wear safety glasses. Everyday eye glasses are not safety glasses. Safety glasses conform to ANSI Z87.1 requirements. Note: approved safety glasses have Z87 printed or stamped on them.
36. The Manufacturer disclaims any responsibility in the case of improper use of Grinder. Improper use of the Grinder voids the warranty.
37. DO NOT use Grinder while under influence of drugs or alcohol.
38. DO NOT REMOVE WARNING LABELS FROM THE GRINDER. Doing so will void the product warranty and may result in serious personal injury.
39. This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. This grinder uses a grounded, three prong plug that should be connected directly to a grounded 120V (US)/230V (EC), three prong grounded wall outlet receptacle. Grounded plugs are used on metal-encased electric appliances in order to provide protection from an electric shock. DO NOT change or alter the plug in anyway. NEVER break off a grounding prong from a 3-conductor plug. Doing so voids the warranty and may result in electric shock.

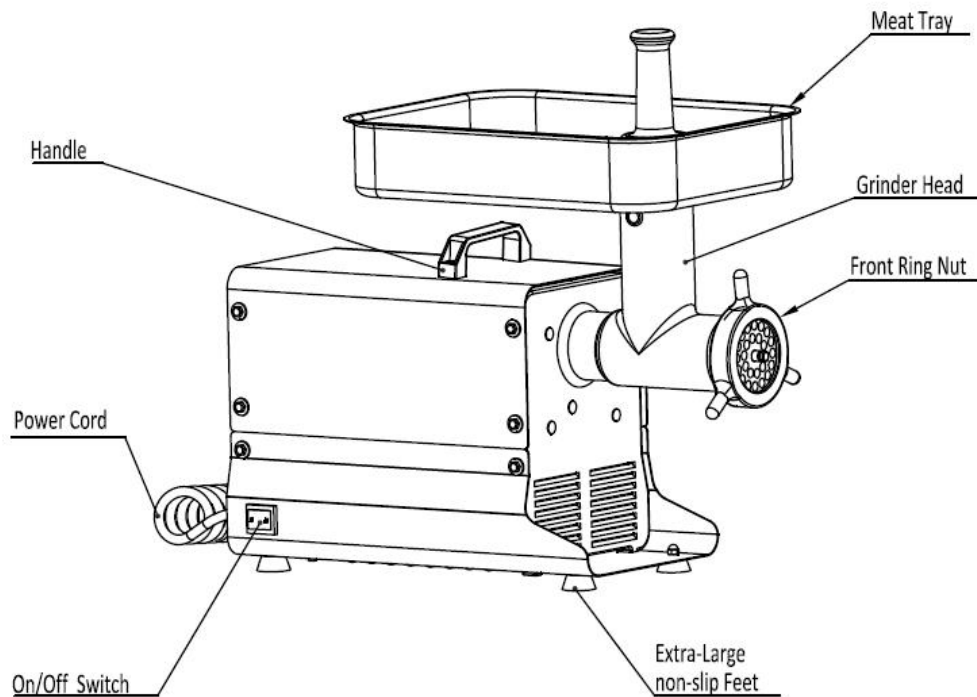
TECHNICAL PARAMETER

MODEL	SPECIFICATION	RATINGS		Capacity	Continuous working time
1A-EG108	#8 Grinder	120V/60Hz	350W	≥3.2KG/min	4hours
		230V/50Hz			
1A-EG112	#12 Grinder	120V/60Hz	550W	≥5.0KG/min	4hours
		230V/50Hz			
1A-EG122	#22 Grinder	120V/60Hz	750W	≥5.9KG/min	4hours
		230V/50Hz			
1A-EG132	#32 Grinder	120V/60Hz	1,100 W	≥9.5KG/min	4hours
		230V/50Hz			

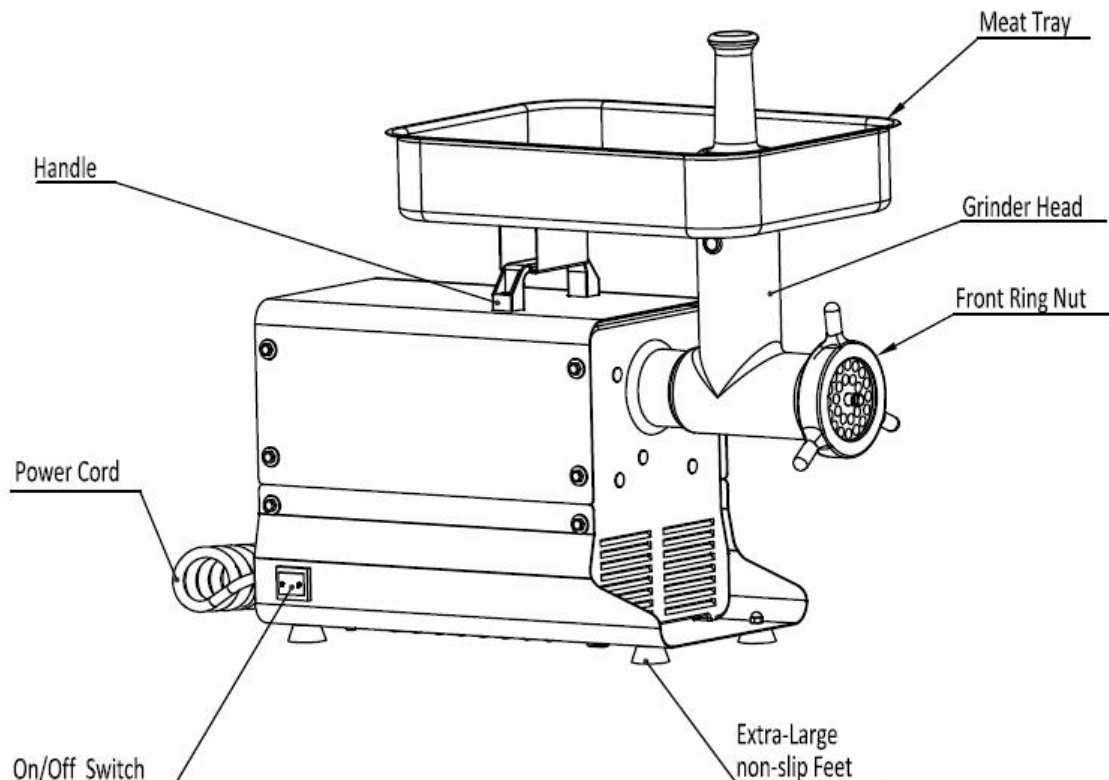
Note: Please purchase a machine that is suitable for the local voltage.

PARTS LIST

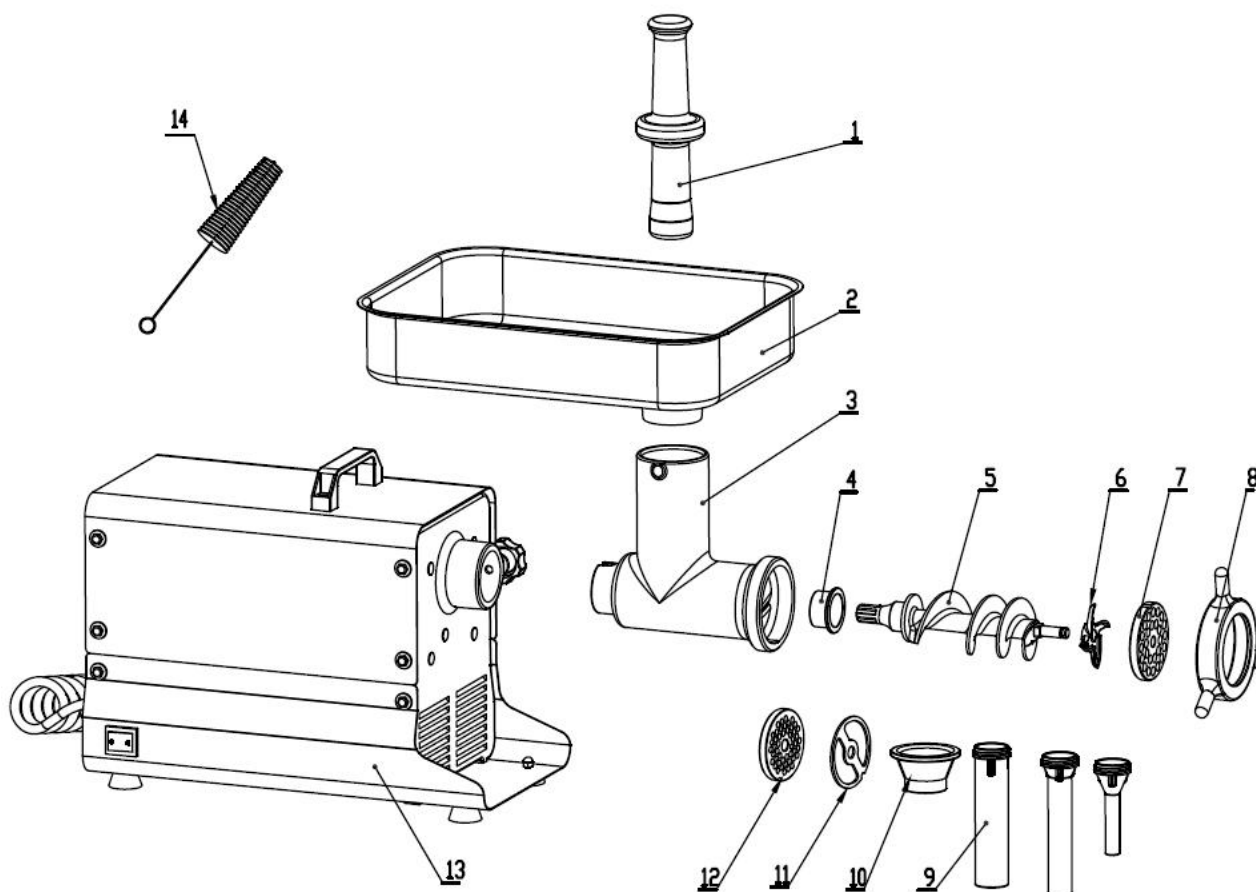
1A-EG108 #8 MEAT GRINDER 1A-EG112 #12 MEAT GRINDER



1A-EG122 #22 MEAT GRINDER 1A-EG132 #32 MEAT GRINDER

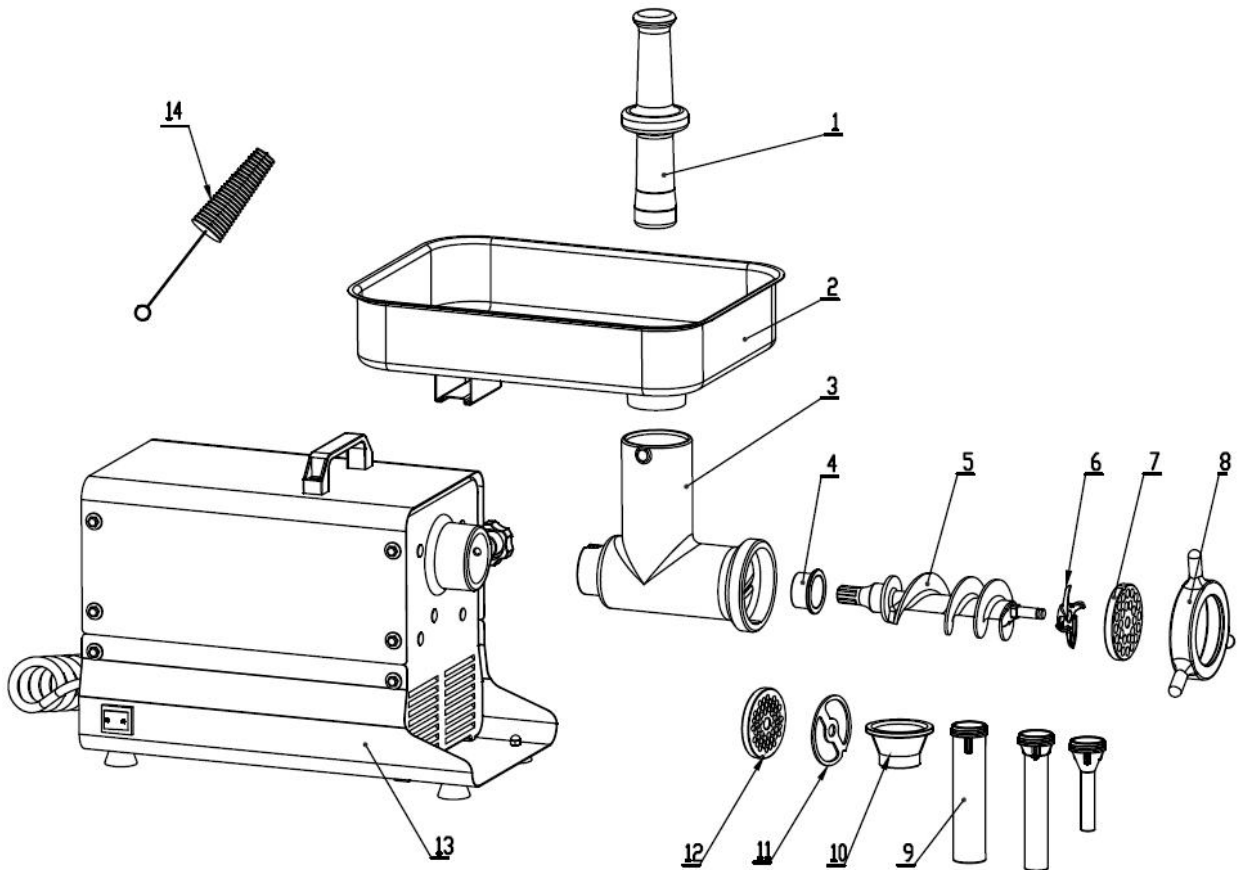


1A-EG108 & 1A-EG112 Product explosion diagram



Part No.	Part Description	Part No.	Part Description
1	MEAT STOMPER	8	FRONT RING NUT
2	MEAT TRAY	9	STUFFING TUBE SET (3 PIECES)
3	GRINDER HEAD	10	PLASTIC STUFFING CONNECTOR
4	NYLON AUGER SLEEVE	11	STUFFING PLATE
5	AUGER	12	4.5MM MEAT PLATE
6	KNIFE	13	BASE
7	10MM MEAT PLATE	14	BRUSH

1A-EG122 & 1A-EG132 Product explosion diagram



Part No.	Part Description	Part No.	Part Description
1	MEAT STOMPER	8	FRONT RING NUT
2	MEAT TRAY	9	STUFFING TUBE SET (3 PIECES)
3	GRINDER HEAD	10	PLASTIC STUFFING CONNECTOR
4	NYLON AUGER SLEEVE	11	STUFFING PLATE
5	AUGER	12	4.5MM MEAT PLATE
6	KNIFE	13	BASE
7	10MM MEAT PLATE	14	BRUSH

SAUSAGE STUFFING INSTRUCTIONS

WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the Grinder, make sure the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET POWER SOURCE! ALWAYS unplug the Grinder when not in use. After unplugging the unit, turn power switch ON, then OFF to ensure that all power has been discharged from the grinder.

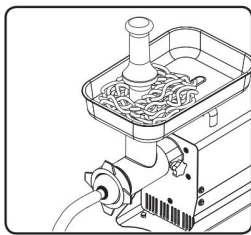
IMPORTANT: While one person can stuff sausage with this Grinder, it is recommended that two people perform this operation. One person to operate the grinder and push meat into the chute with the Stomper while the other person manages the output into the sausage casing.

WARNING! NEVER RUN GRINDER DRY WITHOUT MEAT! It can cause damage to the

unit, Meat becomes a lubricant when passing through the grinder, if you run out of meat, turn the grinder off immediately

TO BEGIN STUFFING:

1. Place seasoned ground meat into the Meat Tray. Do not overfill the Tray, place just enough meat to leave the Feed Chute area open. (Figure 1)
2. Slide a sausage casing over the Stuffing Funnel. (Figure 2)
3. Pull 4 - 6" (10 - 15 cm) of casing out at the end of the Stuffing Funnel Tube and tie a knot in the end of the casing. (Figure 3).
4. Make sure the Grinder is in the "OFF" position. Attach the Grinder to the power supply.
5. Press Grinder "ON" button (on models #8 and #12) or turn Grinder Switch to the forward "FWD" position (Models #22, #32). Carefully start feeding ground meat into the Feed Chute. **ONLY USE THE STOMPER TO PUSH MEAT INTO THE HEAD, DO NOT USE YOUR FINGERS OR ANY OTHER OBJECT.**
6. Hold the casing in place with one hand while feeding the sausage mixture through the Grinder. As the meat fills the casing, gently lay it on a clean, dry surface. (Figure 4)
7. Do not fill the last 4 - 6" (10 - 15 cm) of casing. After the entire length of casing has been stuffed, twist the open end to close, then tie off the ends of the casing tightly to close. Twist into links if desired.
8. Whenever stuffing sausage, fill the casing slowly to avoid air pockets. If air pockets do appear in the sausage use a pin to prick the bubbles. The small holes will seal naturally.



CLEANING, MAINTENANCE & STORAGE

CLEANING INSTRUCTIONS

IMPORTANT: BEFORE CLEANING MAKE SURE THE POWER IS TURNED OFF AND THE UNIT IS UNPLUGGED. Disassemble the Grinder Head and wash parts that come in contact with meat thoroughly in hot soapy water, taking particular care to remove all grease and oil from surfaces. Rinse and dry all parts thoroughly before re-assembling.

1. Wash all parts that have come in contact with meat in hot soapy water. **BE SURE TO CLEAN IMMEDIATELY AFTER USE. DO NOT IMMERSE THE MOTOR IN WATER OR OTHER LIQUIDS!**
2. Rinse the Grinder parts with clear hot water, and then dry them **IMMEDIATELY.**
3. Fully lubricate the Head, Auger, Plates and the Knife with a food-grade silicone spray before and after each use.
4. Clean the Motor Cover and Gear Housing with a damp towel and wipe dry. **DO NOT IMMERSE THE MOTOR IN WATER OR OTHER LIQUIDS!**

IMPORTANT: Any metal parts must be coated with a food-safe silicone spray to prevent rusting; if not properly protected; these parts will begin to rust very quickly.

FOOD SAFETY

WHEN HANDLING FOOD, THE BASIC RULES TO FOLLOW ARE:

COOK

It's crucial to cook food to a safe internal temperature to destroy bacteria that is present. The safety of hamburgers and other foods made with ground meat has been receiving a lot of attention lately, and with good reason. When meat is ground, the bacteria present on the surface are mixed throughout the ground mixture. If this ground meat is not cooked to at least 160°F to 165°F (71°C to 74°C), bacteria will not be destroyed and there's a good chance you will get sick. Solid pieces of meat like steaks and chops don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served rarer. Still, any beef cut should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) (medium rare). The safe temperature for poultry is 180°F (82°C) and solid cuts of pork should be cooked to 160°F (71°C). Eggs should be thoroughly cooked too. If you are making a meringue or other recipe that uses uncooked eggs, buy specially pasteurized eggs or use prepared meringue powder.

SEPARATE

Occurs when raw meats or eggs come in contact with foods that will be eaten uncooked. This is a major source of food poisoning. Always double-wrap raw meats and place them on the lowest shelf in the refrigerator so there is no way juices can drip onto fresh produce. Then use the raw meats within 1 - 2 days of purchase, or freeze for longer storage. Defrost frozen meats in the refrigerator, not on the counter. When grilling or cooking raw meats or fish, make sure to place the cooked meat on a clean platter. Don't use the same platter you used to carry the food out to the grill. Wash the utensils used in grilling after the food is turned for the last time on the grill, as well as spatulas and spoons used for stir-frying or turning meat as it cooks. Make sure to wash your hands after handling raw meats or raw eggs. Washing hands with soap and water, or using a pre-moistened antibacterial towelette is absolutely necessary after you have touched raw meat or raw eggs. Not washing hands and surfaces while cooking is a major cause of cross contamination.

CLEAN

Wash your hands and work surfaces frequently when you are cooking. Washing with soap and warm water for at least 15 seconds, then dry with a paper towel.

CHILL

Chilling food is very important. The danger zone where bacteria multiply is between 40°F and 140°F (4°C and 6°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-17°C) or below. Simple rule: serve hot foods hot, cold foods cold. Use chafing dishes or hot plates to keep food hot while serving. Use ice water baths to keep cold foods cold. Never let any food sit at room temperature for more than 2 hours - 1 hour if the ambient temperature is 90°F (32°C) or above. When packing for a picnic, make sure the foods are already chilled when they go into the insulated hamper. The hamper won't chill food - it just keeps food cold when properly packed with ice. Hot cooked foods should be placed in shallow containers and immediately refrigerated so they cool rapidly. Make sure to cover foods after they are cool.

NOTE: Special considerations must be made when using venison or other wild game, since it can become heavily contaminated during field dressing. Venison is often held at temperatures that could potentially allow bacteria to grow, such as when it is being transported. Refer to the USDA Meat and Poultry Department for further questions or information on meat and food safety.

ENVIRONMENTAL PROTECTION



 This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support



Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

MODÈLE : 1A-EG108/1A-EG112/1A-EG122/1A-EG132

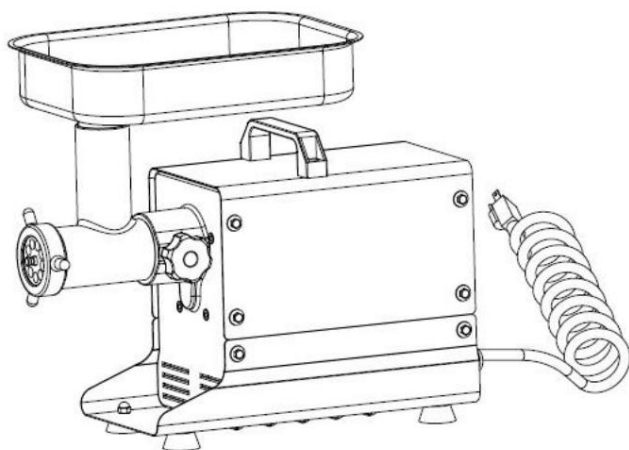
Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne vise pas nécessairement à couvrir toutes les catégories d'outils proposés par nous. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier attentivement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez en fait la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

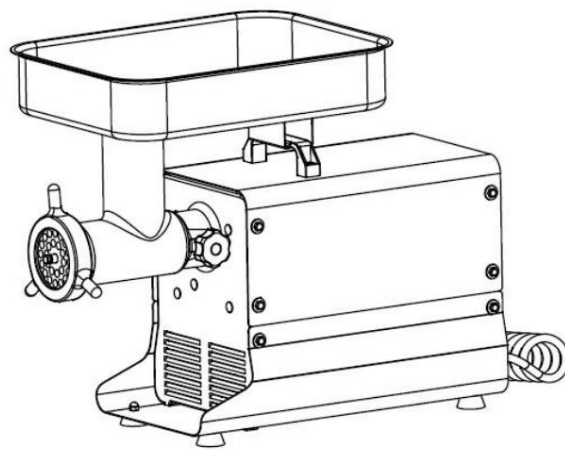
HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

MODÈLE : 1A-EG108/1A-EG112/1A-EG122/1A-EG132



1A-EG108 #8 HACHOIR À VIANDE

1A-EG112 #12 HACHOIR À VIANDE



1A-EG122 #22 HACHOIR À VIANDE

1A-EG132 #32 HACHOIR À VIANDE

BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur les produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas à nous

contacter : Assistance technique et certificat de garantie électronique

www.vevor.com/support

Il s'agit des instructions d'origine, veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus si des mises à jour technologiques ou logicielles sont disponibles sur notre produit.

AVERTISSEMENTS

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées

y compris les éléments suivants :

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET LES ÉTIQUETTES DE SÉCURITÉ DU PRODUIT !
2. VÉRIFIEZ QU'IL N'Y A PAS DE PIÈCES ENDOMMAGÉES : Avant d'utiliser le broyeur, vérifiez que toutes les pièces sont fonctionnelles et exécutent les fonctions prévues. Vérifiez l'alignement des éléments mobiles, la liaison des pièces mobiles, le montage et toute autre condition pouvant affecter le fonctionnement. Si des pièces, le cordon d'alimentation ou le broyeur sont endommagés, appelez le service client. Numéro de service indiqué dans ce manuel.
3. Débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le mettre ou de le retirer. pièces ou accessoires, et avant de nettoyer. Après avoir débranché l'appareil, mettez l'interrupteur d'alimentation sur ON, puis OFF pour s'assurer que toute l'énergie a été déchargée du broyeur.
4. Cet appareil n'est PAS destiné à être utilisé par des enfants ou par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience et de connaissances.
Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants !
5. NE LAISSER JAMAIS LE MOULIN SANS SURVEILLANCE PENDANT QU'IL FONCTIONNE !
6. UTILISEZ TOUJOURS LE PIÉTON FOURNI, NE DONNEZ JAMAIS DE NOURRITURE À LA MAIN. LES DOIGTS ÉLOIGNÉS DE LA TARIÈRE ET DES LAMES DE COUPE À TOUT MOMENT. JAMAIS N'ACCÉDEZ PAS AU BROYEUR, car cela pourrait entraîner des blessures graves.



7. Maintenez toujours le protège-plateau en place pendant le fonctionnement (Remarque : le protège-plateau est installé sur les modèles n° 22 et n° 32 uniquement)
8. ÉVITEZ tout contact avec les pièces mobiles. N'UTILISEZ JAMAIS VOS DOIGTS POUR RACLER LES ALIMENTS LOIN DE LA LAME DE COUPE PENDANT QU'ELLE EST EN FONCTIONNEMENT. Lorsque la meuleuse est en marche opération. DES BLESSURES GRAVES PEUVENT EN RÉSULTER.
9. Attendez que toutes les pièces mobiles soient arrêtées et coupez l'alimentation avant de retirer une pièce. du broyeur ou avant de mettre le broyeur en marche arrière
10. ATTACHER les cheveux détachés, les vêtements ou tout objet lâche et retroussez les manches longues avant faire fonctionner le broyeur.
11. RETIREZ les cravates, bagues, montres, bracelets ou autres bijoux avant d'utiliser le broyeur.
12. NE PAS utiliser le broyeur ou tout autre équipement électrique avec un cordon ou un ou après un dysfonctionnement de l'appareil. N'ESSAYEZ PAS DE REMPLACER LE CORDON. Appelez

Service client pour organiser le retour du broyeur pour examen, réparation ou réglage

13. NE PAS utiliser à l'extérieur, ce produit est destiné à une UTILISATION INTÉRIEURE UNIQUEMENT

14. NE laissez PAS le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des objets tranchants bords ou toucher des surfaces chaudes.

15. NE PAS laisser le cordon se tordre, se coincer sous l'appareil ou s'enrouler autour du broyeur.

16. NE tirez PAS sur le cordon d'alimentation pour débrancher

17. NE PAS UTILISER AVEC UNE RALLONGE. Branchez toujours directement sur une prise murale reliée à la terre. réceptacle.

18. Ce broyeur utilise une fiche à trois broches reliée à la terre (chaud, neutre et terre), qui doit être connecté directement à une prise murale à trois broches de 120 volts, 60 Hz avec mise à la terre prise. Les fiches de mise à la terre sont utilisées sur les appareils électriques à boîtier métallique afin de assurer une protection contre les chocs électriques. NE PAS modifier ou altérer la fiche de quelque façon que ce soit. NE JAMAIS casser une broche de mise à la terre d'une fiche à 3 conducteurs. Cela annulerait la garantie. garantie et peut entraîner un choc électrique.

19. Placez le moulin sur une surface ferme et stable. Assurez-vous que le moulin n'est pas placé à proximité le bord du plan de travail, où il peut être facilement poussé ou tomber.

20. Le carter d'engrenage et le couvercle du moteur peuvent devenir CHAUDS pendant le fonctionnement. Ceci n'est pas mal. NE TOUCHEZ PAS ces pièces pendant le fonctionnement.

21. N'essayez PAS d'utiliser le broyeur si le broyeur, le moteur et le boîtier d'engrenages sont froids.

nder, la température du moteur et de la boîte de vitesses doit être d'au moins 45 °F (7 °C) avant de commencer.

22. Pour réduire le risque de démarrage involontaire, vérifiez que la commande est OFF avant de brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, mettez la commande sur OFF, puis retirez la fiche de la prise murale sortie.

23. NE PAS utiliser votre broyeur sous un meuble mural. Lors du stockage, débranchez toujours l'appareil.

t de la prise électrique. Le non-respect de cette consigne pourrait créer un risque d'incendie, en particulier si l'appareil touche les murs du garage ou la porte touche l'unité en se fermant.

24. NE JAMAIS brancher le broyeur dans un endroit où l'eau pourrait inonder la zone.

25. Pour éviter tout risque de choc électrique, NE PAS immerger le moulin dans l'eau ou dans d'autres liquides.

liquides. Assurez-vous que le broyeur est débranché de la source d'alimentation avant de le nettoyer. NEV

Rincez le moteur du broyeur sous l'eau courante, utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer le broyeur Unité moteur.

26. N'utilisez PAS la meuleuse avec les mains mouillées ou en vous tenant debout sur un sol mouillé.

27. L'utilisation d'accessoires ou de pièces non spécifiquement recommandés ou vendus par le fabricant

L'utilisation de ce broyeur annulera la garantie et peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

28. LAVEZ TOUTES LES PIÈCES À LA MAIN ! N'UTILISEZ PAS DE LAVE-VAISSELLE. Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source de chaleur. sur un brûleur à gaz, dans un four ou dans un lave-vaisselle.

29. N'utilisez JAMAIS de produits de nettoyage abrasifs ou de chiffons abrasifs pour nettoyer le moulin.

30. N'utilisez PAS le broyeur à d'autres fins que celles prévues.

31. NE PAS faire fonctionner le hachoir sans viande dans la tête du hachoir. La tête pourrait être gravement endommagée. nd Auger peut se produire.

32. Ne jamais allumer et faire fonctionner le hachoir à viande pendant plus de 10 secondes à sec, sans viande à l'intérieur. e la machine. La friction entre la vis sans fin et la tête du broyeur entraînera une chaleur élevée.

utiliser la viande pour coller à l'intérieur du broyeur. NE JAMAIS UTILISER À SEC.

le vieillissement dû au fonctionnement à sec annulera la garantie.

33. Assurez-vous que le broyeur est placé sur une surface de travail stable. Assurez-vous que tous les pieds du broyeur sont stables.

34. N'essayez PAS de broyer des os, des noix ou d'autres objets durs.

35. PORTEZ DES LUNETTES DE PROTECTION. Portez des lunettes de sécurité. Les lunettes de vue ordinaires ne sont pas des lunettes de sécurité.

lunettes. Les lunettes de sécurité sont conformes aux exigences ANSI Z87.1. Remarque : verre de sécurité homologué ils ont le code Z87 imprimé ou estampillé dessus.

36. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée du broyeur.

une utilisation incorrecte du broyeur annule la garantie.

37. N'utilisez PAS le broyeur sous l'influence de drogues ou d'alcool.

38. NE RETIREZ PAS LES ÉTIQUETTES D'AVERTISSEMENT DU BROEUR. Cela annulerait la garantie.

La garantie du produit peut être annulée et peut entraîner des blessures corporelles graves.

39. Cet appareil doit être mis à la terre pendant son utilisation afin de protéger l'opérateur des risques électriques.

choc. Ce broyeur utilise une fiche à trois broches reliée à la terre qui doit être connectée directement à

une prise murale à trois broches avec mise à la terre de 120 V (États-Unis)/230 V (CE).

Les fiches sont utilisées sur les appareils électriques à boîtier métallique afin de fournir une protection contre un choc électrique. NE PAS changer ou altérer la fiche de quelque manière que ce soit. NE JAMAIS rompre une mise à la terre broche d'une fiche à 3 conducteurs. Cela annule la garantie et peut entraîner des blessures électriques. choc.

PARAMÈTRE TECHNIQUE

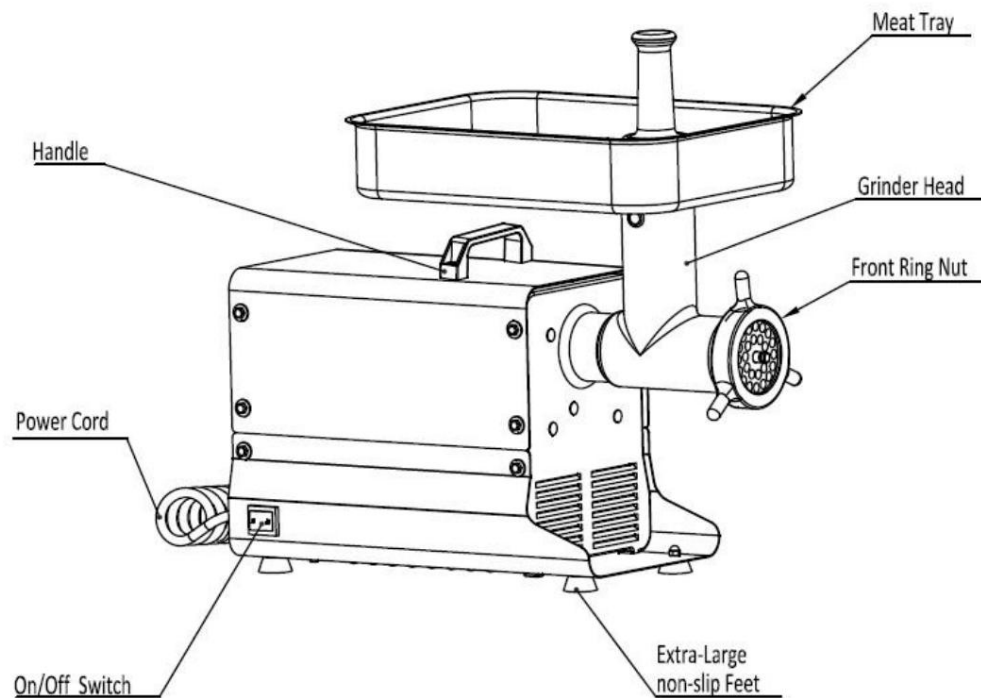
SPÉCIFICATION DU MODÈLE	NOTES		Capacité	Continu temps de travail
1A-EG108	#8 Broyeur	120 V/60 Hz	350 W ≥ 3,2 kg/min	4 heures
		230 V/50 Hz		
1A-EG112 #12	Meuleuse	120 V/60 Hz	550 W ≥ 5,0 kg/min	4 heures
		230 V/50 Hz		
1A-EG122 #22	Meuleuse	120 V/60 Hz	750 W ≥ 5,9 kg/min	4 heures
		230 V/50 Hz		
1A-EG132 #32	Meuleuse	120 V/60 Hz 1 100	≥ 9,5 kg/min	4 heures
		230 V/50 Hz		

Remarque : veuillez acheter une machine adaptée à la tension locale.

LISTE DES PIÈCES

1A-EG108 #8 HACHOIR À VIANDE

1A-EG112 #12 HACHOIR À VIANDE



1A-EG122 #22 HACHOIR À VIANDE

1A-EG132 #32 HACHOIR À VIANDE

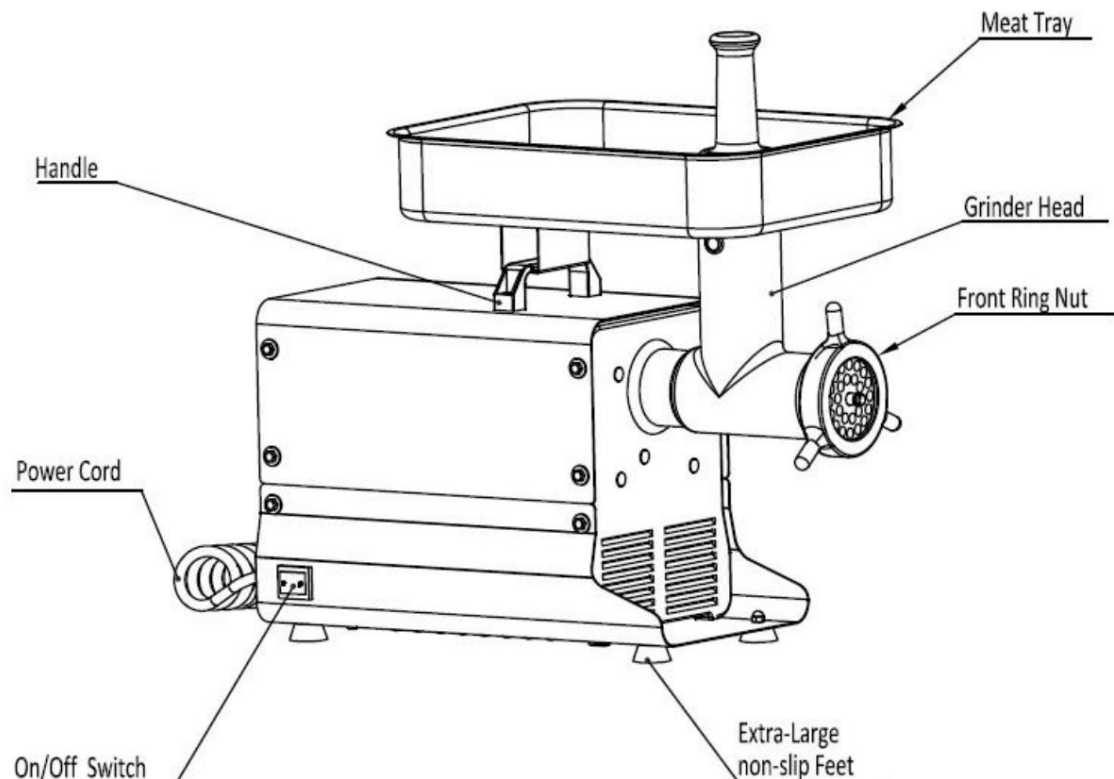
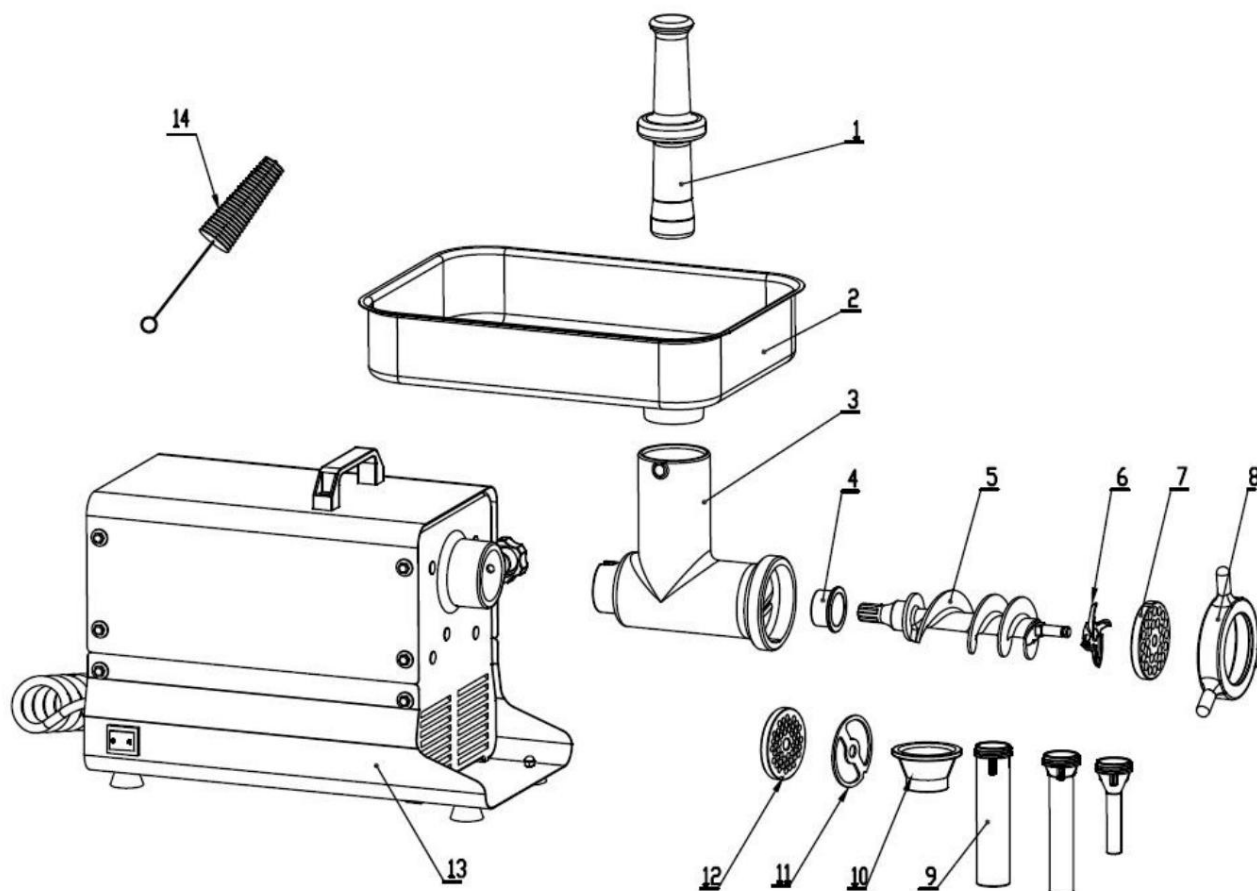
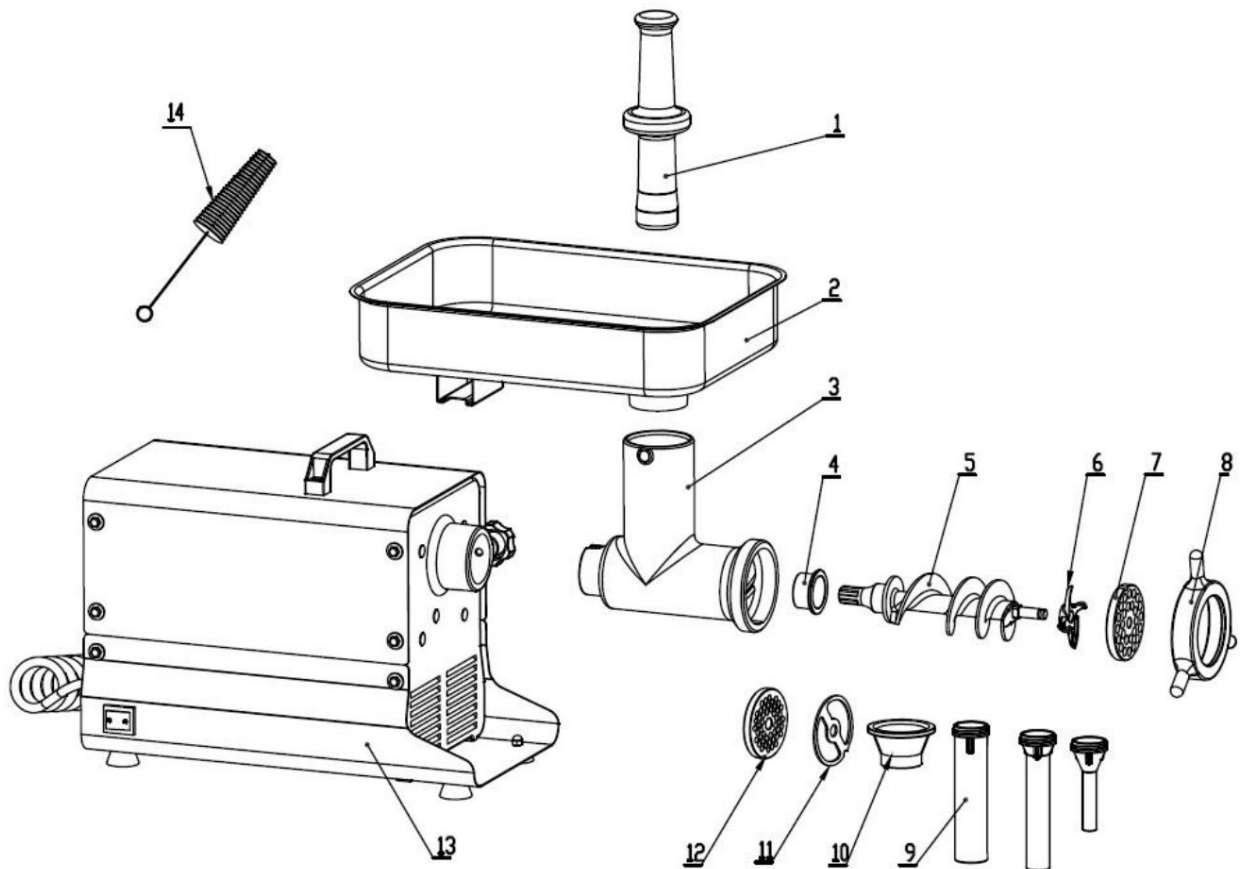


Diagramme d'explosion du produit 1A-EG108 et 1A-EG112



Numéro de pièce	Description de la pièce	Numéro de pièce	Description de la pièce
1	ÉCRASEUR DE VIANDE	8	ECROU DE BAGUE AVANT
2	PLATEAU DE VIANDE	9	ENSEMBLE DE TUBES DE REMBOURRAGE (3 PIÈCES)
3	TÊTE DE BROEUR	10	CONNECTEUR DE REMBOURRAGE EN PLASTIQUE
4	MANCHON DE TARIÈRE EN NYLON	11	PLAQUE DE FARCE
5	TARÈRE	12	PLAQUE DE VIANDE DE 4,5 MM
6	COUTEAU	13	BASE
7	PLAQUE À VIANDE 10MM	14	BROSSE

Diagramme d'explosion du produit 1A-EG122 et 1A-EG132



Numéro de	Description de la pièce	Pièce n° 8	Description de la pièce
	ÉCRASEUR DE VIANDE	9	ECROU DE BAGUE AVANT
	PLATEAU DE VIANDE		ENSEMBLE DE TUBES DE REMBOURRAGE (3 PIÈCES)
	TÊTE DE BROYEUR	10	CONNECTEUR DE REMBOURRAGE EN PLASTIQUE
pièce 1 2 3 4	MANCHON DE TARIÈRE EN NYLON	11	PLAQUE DE FARCE
5	TARÈRE	12	PLAQUE DE VIANDE DE 4,5 MM
6	COUTEAU	13	BASE
7	PLAQUE À VIANDE 10MM	14	BROSSE

INSTRUCTIONS POUR LA FARCE AUX SAUCISSES

AVERTISSEMENT ! Avant de nettoyer, d'assembler ou de démonter le moulin, assurez-vous que le PLUG EST RETIRÉ DE LA SOURCE D'ALIMENTATION ! Débranchez TOUJOURS le moulin

en n'étant pas utilisé. Après avoir débranché l'appareil, mettez l'interrupteur d'alimentation sur ON, puis sur OFF pour vous assurer que tous les p

La puissance a été déchargée du broyeur.

IMPORTANT : Bien qu'une seule personne puisse farcir des saucisses avec ce hachoir, il est recommandé

deux personnes effectuent cette opération. Une personne pour faire fonctionner le hachoir et pousser la viande dans le la goulotte avec le Stomper pendant que l'autre personne gère la sortie dans le boîtier à saucisses

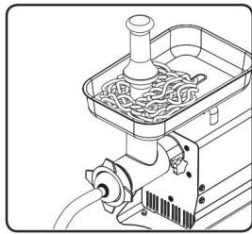
g.

ATTENTION ! NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE MOULIN À SEC SANS VIANDE ! Cela peut endommager le

unité, La viande devient un lubrifiant lors du passage dans le hachoir, si vous manquez de viande, éteindre immédiatement le moulin

POUR COMMENCER LA FARCE :

1. Placez la viande hachée assaisonnée dans le plateau à viande. Ne remplissez pas trop le plateau, placez-en juste assez h viande pour laisser la zone de la goulotte d'alimentation ouverte. (Figure 1)
2. Faites glisser un boyau à saucisse sur l'entonnoir à farce. (Figure 2)
3. Tirez 10 à 15 cm (4 à 6 po) de boyau à l'extrémité du tube de l'entonnoir de remplissage et attachez-le. pas à l'extrémité du boîtier. (Figure 3).
4. Assurez-vous que le broyeur est en position « OFF ». Branchez le broyeur sur l'alimentation électrique.
5. Appuyez sur le bouton « ON » du broyeur (sur les modèles n° 8 et n° 12) ou mettez l'interrupteur du broyeur en position avant. ème position « FWD » (modèles n° 22, n° 32). Commencez à introduire soigneusement la viande hachée dans la goulotte d'alimentation te. **UTILISEZ UNIQUEMENT LE PIED POUR ENFONCER LA VIANDE DANS LA TÊTE, N'UTILISEZ PAS VOTRE F DOIGTS OU TOUT AUTRE OBJET. .**
6. Maintenez le boyau en place d'une main tout en faisant passer le mélange de saucisses à travers le Gri Au fur et à mesure que la viande remplit le boyau, posez-la délicatement sur une surface propre et sèche. (Figure 4)
7. Ne remplissez pas les derniers 10 à 15 cm (4 à 6 po) du boyau. Une fois que toute la longueur du boyau a été remplie, farci, tournez l'extrémité ouverte pour fermer, puis attachez fermement les extrémités de l'enveloppe pour fermer. Tournez nto liens si vous le souhaitez.
8. Lorsque vous farcissez des saucisses, remplissez le boyau lentement pour éviter les poches d'air. Si des poches d'air apparaissent, poire dans la saucisse utiliser une épingle pour percer les bulles. Les petits trous se boucheront naturellement.



NETTOYAGE, ENTRETIEN ET STOCKAGE

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

IMPORTANT : AVANT DE NETTOYER, ASSUREZ-VOUS QUE L'ALIMENTATION EST COUPÉE ET QUE L'APPAREIL EST ÉTEINTE. L'UNITÉ EST DÉBRANCHÉE. Démontez la tête du broyeur et lavez les pièces qui viennent avec agir soigneusement avec la viande dans de l'eau chaude savonneuse, en prenant particulièrement soin d'éliminer toute la graisse et Éliminez l'huile des surfaces. Rincez et séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.

1. Lavez toutes les pièces qui ont été en contact avec la viande dans de l'eau chaude savonneuse. **ASSUREZ-VOUS DE NETTOYER IMMÉDIATEMENT APRÈS UTILISATION. NE PAS IMMERGER LE MOTEUR DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES !**
2. Rincez les pièces du broyeur à l'eau chaude claire, puis séchez-les **IMMÉDIATEMENT**.
3. Lubrifiez entièrement la tête, la tarière, les plaques et le couteau avec un spray silicone de qualité alimentaire avant et après chaque utilisation.
4. Nettoyez le couvercle du moteur et le carter d'engrenage avec une serviette humide et essuyez-les. **NE PAS IMMERGER LE MOTEUR DANS L'EAU OU D'AUTRES LIQUIDES !**

IMPORTANT : Toutes les pièces métalliques doivent être recouvertes d'un spray silicone de qualité alimentaire pour éviter la rouille ; si elles ne sont pas correctement protégées, ces pièces commenceront à rouiller très rapidement.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

LORS DE LA MANIPULATION DES ALIMENTS, LES RÈGLES DE BASE À SUIVRE SONT :
CUISON

Il est essentiel de cuire les aliments à une température interne sûre pour détruire les bactéries présentes. La sécurité des hamburgers et autres aliments préparés avec de la viande hachée a reçu beaucoup d'attention ces derniers temps, et pour une bonne raison. Lorsque la viande est hachée, les bactéries présentes à la surface sont mélangées à tout le mélange haché. Si cette viande hachée n'est pas cuite à au moins 160 °F à 165 °F (71 °C à 74 °C), les bactéries ne seront pas détruites et il y a de fortes chances que vous tombiez malade. Les morceaux de viande solides comme les steaks et les côtelettes ne contiennent pas de bactéries dangereuses comme E. coli à l'intérieur, ils peuvent donc être servis plus saignants. Néanmoins, toute coupe de bœuf doit être cuite à une température interne d'au moins 145 °F (63 °C) (à point). La température de cuisson sécuritaire pour la volaille est de 180 °F (82 °C) et les morceaux de porc doivent être cuits à 160 °F (71 °C). Les œufs doivent également être bien cuits. Si vous préparez une meringue ou une autre recette qui utilise des œufs crus, achetez des œufs spécialement pasteurisés ou utilisez de la poudre de meringue préparée.

SÉPARER Se

produit lorsque de la viande crue ou des œufs entrent en contact avec des aliments qui seront consommés crus. C'est une source majeure d'intoxication alimentaire. Emballez toujours les viandes crues dans un double emballage et placez-les sur l'étagère la plus basse du réfrigérateur afin que le jus ne puisse pas couler sur les produits frais. Utilisez ensuite les viandes crues dans les 1 à 2 jours suivant l'achat, ou congelez-les pour une conservation plus longue. Décongelez les viandes congelées au réfrigérateur, pas sur le comptoir. Lorsque vous faites griller ou cuisinez de la viande crue ou du poisson, assurez-vous de placer la viande cuite sur un plat propre. N'utilisez pas le même plat que celui que vous avez utilisé pour transporter les aliments jusqu'au gril. Lavez les ustensiles utilisés pour la cuisson au gril après avoir retourné les aliments pour la dernière fois sur le gril, ainsi que les spatules et les cuillères utilisées pour faire sauter ou retourner les aliments pendant la cuisson. Assurez-vous de vous laver les mains après avoir manipulé de la viande crue ou des œufs crus. Il est absolument nécessaire de se laver les mains avec de l'eau et du savon ou d'utiliser une lingette antibactérienne préhumidifiée après avoir touché de la viande crue ou des œufs crus. Ne pas se laver les mains et les surfaces pendant la cuisson est une cause majeure de contamination croisée.

NETTOYAGE Lavez-vous les mains et les surfaces de travail fréquemment lorsque vous cuisinez. Lavez-les avec de l'eau chaude et du savon pendant au moins 15 secondes, puis séchez-les avec un essuie-tout.

RÉFRIGÉRER Il est très important de réfrigérer les aliments. La zone dangereuse où les bactéries se multiplient se situe entre 4 et 6 °C (40 et 140 °F). Votre réfrigérateur doit être réglé à 4 °C (40 °F) ou moins ; votre congélateur doit être réglé à 17 °C (0 °F) ou moins. Une règle simple : servez les aliments chauds chauds et les aliments froids froids. Utilisez des réchauds ou des assiettes chauffantes pour garder les aliments chauds pendant le service. Utilisez des bains d'eau glacée pour garder les aliments froids au frais. Ne laissez jamais aucun aliment à température ambiante pendant plus de 2 heures - 1 heure si la température ambiante est de 32 °C (90 °F) ou plus. Lorsque vous préparez des bagages pour un pique-nique, assurez-vous que les aliments sont déjà réfrigérés lorsqu'ils sont placés dans le panier isotherme. Le panier ne réfrigère pas les aliments - il les garde simplement au frais lorsqu'il est correctement rempli de glace. Les aliments cuits chauds doivent être placés dans des récipients creux et immédiatement réfrigérés afin qu'ils refroidissent rapidement. Assurez-vous de couvrir les aliments une fois qu'ils ont refroidi.

REMARQUE : Des précautions particulières doivent être prises lors de l'utilisation de chevreuil ou d'autres gibiers sauvages, car ils peuvent être fortement contaminés lors de l'épandage sur le terrain. Le chevreuil est souvent conservé à des températures qui pourraient potentiellement permettre la prolifération de bactéries, par exemple lors de son transport. Consultez le département de la viande et de la volaille de l'USDA pour plus de questions ou d'informations sur la sécurité de la viande et des aliments.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



■ Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE.

Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit doit être collecté séparément dans l'Union européenne. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne peuvent pas être jetés avec les ordures ménagères normales, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support



Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

MODELL: 1A-EG108/1A-EG112/1A-EG122/1A-EG132

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

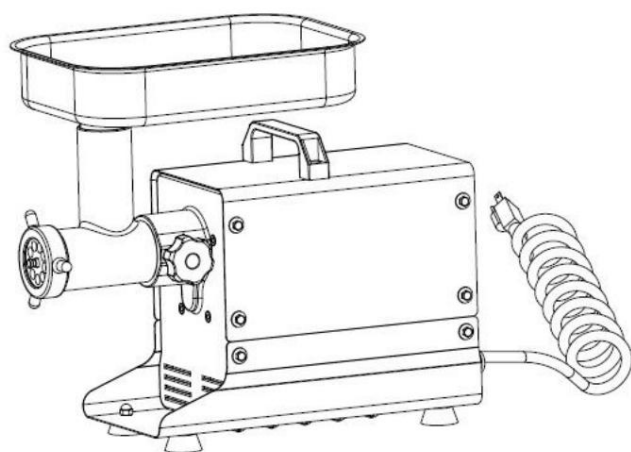
"Sparen Sie die Hälfte", "Halber Preis" oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Einsparungen, die Sie durch den Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns erzielen könnten, im Vergleich zu Die wichtigsten Top-Marken und decken nicht zwangsläufig alle angebotenen Werkzeugkategorien ab. von uns. Wir möchten Sie bitten, bei der Bestellung sorgfältig zu prüfen, ob

Sie sparen tatsächlich die Hälfte im Vergleich zu den großen Topmarken.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

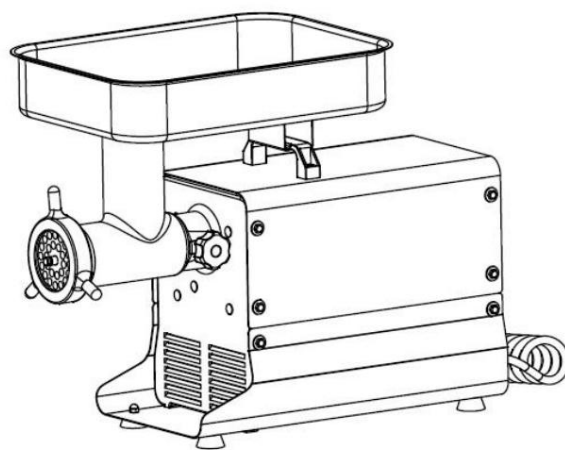
ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

MODELL: 1A-EG108/1A-EG112/1A-EG122/1A-EG132



1A-EG108 #8 FLEISCHWOLF

1A-EG112 #12 FLEISCHWOLF



1A-EG122 #22 FLEISCHWOLF

1A-EG132 #32 FLEISCHWOLF

Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technischen Support? Kontaktieren Sie uns gerne:

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Lesen Sie vor der Inbetriebnahme bitte alle Anweisungen im Handbuch sorgfältig durch. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unseres Benutzerhandbuchs vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

WARNHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sollten grundsätzlich die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden einschließlich der folgenden:

1. **LESEN** Sie alle **BEDIENUNGSANLEITUNGEN UND PRODUKTSICHERHEITSETIKETTEN!**
2. **ÜBERPRÜFEN, OB BESCHÄDIGTE TEILE VORHANDEN SIND:** Überprüfen Sie vor dem Gebrauch der Mühle, ob alle Teile ordnungsgemäß funktionieren und die vorgesehenen Funktionen ausführen. Überprüfen Sie die Ausrichtung der beweglichen Teile, Blockieren beweglicher Teile, Montage und alle anderen Bedingungen, die die Betrieb. Wenn Teile des Netzkabels oder der Mühle beschädigt sind, wenden Sie sich an den Kundendienst. Die Servicenummer finden Sie in diesem Handbuch.
3. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät an- oder ausziehen. Teile oder Zubehör und vor der Reinigung. Nachdem Sie das Gerät vom Stromnetz getrennt haben, schalten Sie den Netzschalter ein, und dann AUS, um sicherzustellen, dass die Mühle vollständig entladen ist.
4. Dieses Gerät ist **NICHT** für den Gebrauch durch Kinder oder Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen.
Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder geeignet!
5. **LASSEN SIE DIE MÜHLE NIEMALS UNBEAUF SICHTIGT, WÄHREND SIE LÄUFT!**
6. **VERWENDEN SIE IMMER DEN MITGELIEFERTEN STAMPFER, FÜTTERN SIE DAS FUTTER NIEMALS MIT DER HAND.** Halten Sie Ihre Finger stets von der Bohrschnecke und den Schneidblättern fern.
GREIFEN SIE NICHT IN DIE MÜHLE. Dies kann zu schweren Verletzungen führen.



7. Lassen Sie den Tablettenschutz während des Betriebs immer an Ort und Stelle (Hinweis: Der Tablettenschutz ist nur bei den Modellen Nr. 22 und Nr. 32 installiert).
8. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Benutzen Sie niemals Ihre Finger, um Lebensmittel abzukratzen.
WÄHREND DES BETRIEBES VON DER SCHNEIDKLINGE WEG. Während der Schleifer in
Es können schwere Verletzungen die Folge sein.
9. Warten Sie, bis alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind und schalten Sie die Stromversorgung aus, bevor Sie Teile entfernen aus der Mühle oder vor dem Einschalten der Mühle in den Rückwärtsgang
10. Binden Sie lose Haare, Kleidungsstücke oder andere lose Gegenstände zurück und krempeln Sie lange Ärmel hoch, bevor Sie Bedienung der Mühle.
11. Entfernen Sie Krawatten, Ringe, Uhren, Armbänder oder anderen Schmuck, bevor Sie den Schleifer in Betrieb nehmen.
12. Betreiben Sie den Grinder oder andere elektrische Geräte **NICHT** mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach einer Fehlfunktion des Geräts. **VERSUCHEN SIE NICHT, DAS KABEL ZU ERSETZEN.** Rufen Sie

Kundendienst zur Einsendung der Mühle zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung

13. NICHT im Freien verwenden, dieses Produkt ist NUR FÜR DEN INNENBEREICH bestimmt

14. Lassen Sie das Kabel NICHT über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen, es darf nicht mit scharfen Kanten oder heißen Oberflächen berühren.

15. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht geknickt, unter dem Gerät eingeklemmt oder um die Mühle gewickelt wird.

16. Ziehen Sie NICHT am Netzkabel, um das Gerät zu trennen.

17. NICHT MIT VERLÄNGERUNGSKABEL VERWENDEN. Immer direkt an eine geerdete Wandsteckdose anschließen. Behälter.

18. Diese Schleifmaschine verwendet einen geerdeten Stecker mit drei Stiften (Phase, Neutral und Erde), der direkt an eine geerdete 120 Volt, 60 Hz Steckdose mit drei Kontakten angeschlossen werden Steckdose. Geerdete Stecker werden bei Elektrogeräten mit Metallgehäuse verwendet, um bietet Schutz vor Stromschlag. Ändern oder verändern Sie den Stecker NICHT in irgendeiner Weise. Brechen Sie NIEMALS einen Erdungsstift von einem 3-adrigen Stecker ab. Dadurch erlischt die erlischt die Garantie und es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

19. Stellen Sie die Mühle auf eine feste und stabile Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass die Mühle nicht in der Nähe von B. an der Kante der Arbeitsplatte, wo es leicht heruntergestoßen werden oder herunterfallen kann.

20. Das Getriebegehäuse und die Motorabdeckung können während des Betriebs heiß werden. Dies ist nicht BERÜHREN SIE DIESE TEILE NICHT WÄHREND DES BETRIEBS.

21. Versuchen Sie NICHT, die Mühle zu betreiben, wenn die Mühle, der Motor und das Getriebe kalt sind.

Die Temperatur von Trockner, Motor und Getriebe sollte vor dem Beginn mindestens 7 °C (45 °F) betragen.

22. Um das Risiko eines unbeabsichtigten Starts zu verringern, überprüfen Sie, dass die Steuerung ausgeschaltet ist, bevor Sie das Gerät einstecken. das Kabel in die Wandsteckdose. Zum Trennen schalten Sie den Regler auf OFF und ziehen Sie dann den Stecker aus der Wand Steckdose.

23. Betreiben Sie Ihre Mühle NICHT unter einem Wandschrank. Ziehen Sie bei der Lagerung immer den Netzstecker. t aus der Steckdose. Andernfalls besteht Brandgefahr, insbesondere wenn das Gerät die Garagenwände berührt oder die Tür beim Schließen das Gerät berührt.

24. Schließen Sie die Mühle NIEMALS an einen Ort an, an dem sie von Wasser überflutet werden könnte.

25. Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden, tauchen Sie die Mühle NICHT in Wasser oder andere flüssigkeiten. Stellen Sie sicher, dass die Mühle vor der Reinigung von der Stromquelle getrennt ist. NEV

ER spülen Sie den Mahlwerkmotor unter fließendem Wasser ab, verwenden Sie zum Reinigen des Mahlwerks nur ein feuchtes Tuch Motoreinheit.

26. Bedienen Sie die Schleifmaschine NICHT mit nassen Händen oder während Sie auf einem nassen Boden stehen.

27. Die Verwendung von Zubehör oder Teilen, die nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden ter für diese Mühle führt zum Erlöschen der Garantie und kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen

28. ALLE TEILE MIT DER HAND WASCHEN! KEINE SPÜLMASCHINE VERWENDEN. Das Gerät niemals in die Nähe eines B. auf einem Brenner, im Backofen oder in der Spülmaschine.

29. Verwenden Sie zum Reinigen der Mühle NIEMALS scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerlappen.

30. Verwenden Sie die Mühle NICHT für andere als die vorgesehenen Zwecke.

31. Lassen Sie den Fleischwolf NICHT ohne Fleisch im Fleischwolfkopf laufen. Schwere Schäden am Kopf können zu und Bohrer können auftreten.

32. Schalten Sie den Fleischwolf niemals ein und lassen Sie ihn länger als 10 Sekunden ohne Fleisch darin laufen. die Maschine. Die Reibung zwischen der Schnecke und dem Schleifkopf führt zu hoher Hitze mit dem Fleisch an der Innenseite des Fleischwolfs kleben bleiben. NIEMALS TROCKEN BETRIEBEN. Dam Alterung durch Trockenbetrieb führt zum Erlöschen der Garantie.

33. Stellen Sie sicher, dass die Schleifmaschine auf einer stabilen Arbeitsfläche steht. Stellen Sie sicher, dass alle Füße der Schleifmaschine stabil sind.

34. Versuchen Sie NICHT, Knochen, Nüsse oder andere harte Gegenstände zu mahlen.

35. TRAGEN SIE EINEN AUGENSCHUTZ. Tragen Sie eine Schutzbrille. Eine normale Brille ist kein Schutz Schutzbrillen. Schutzbrillen entsprechen den Anforderungen der ANSI Z87.1. Hinweis: zugelassenes Schutzglas Auf ihnen ist Z87 aufgedruckt oder gestempelt.

36. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung im Falle einer unsachgemäßen Verwendung der Mühle ab. Bei unsachgemäßer Verwendung der Mühle erlischt die Garantie.

37. Verwenden Sie Grinder NICHT, wenn Sie unter dem Einfluss von Drogen oder Alkohol stehen.

38. Entfernen Sie keine Warnaufkleber von der Mühle. Andernfalls erlischt die Produktgarantie und kann zu schweren Verletzungen führen.

39. Dieses Gerät muss während des Gebrauchs geerdet sein, um den Bediener vor elektrischen Schock. Diese Schleifmaschine verwendet einen geerdeten, dreipoligen Stecker, der direkt an das eine geerdete 120V (US)/230V (EC) Steckdose mit drei Kontakten. Geerdete Stecker werden bei Elektrogeräten mit Metallgehäuse verwendet, um sie vor einem Stromschlag. Ändern oder verändern Sie den Stecker auf keinen Fall. Brechen Sie NIEMALS eine Erdung ab Stift von einem 3-poligen Stecker. Andernfalls erlischt die Garantie und es kann zu Stromschlägen kommen. Schock.

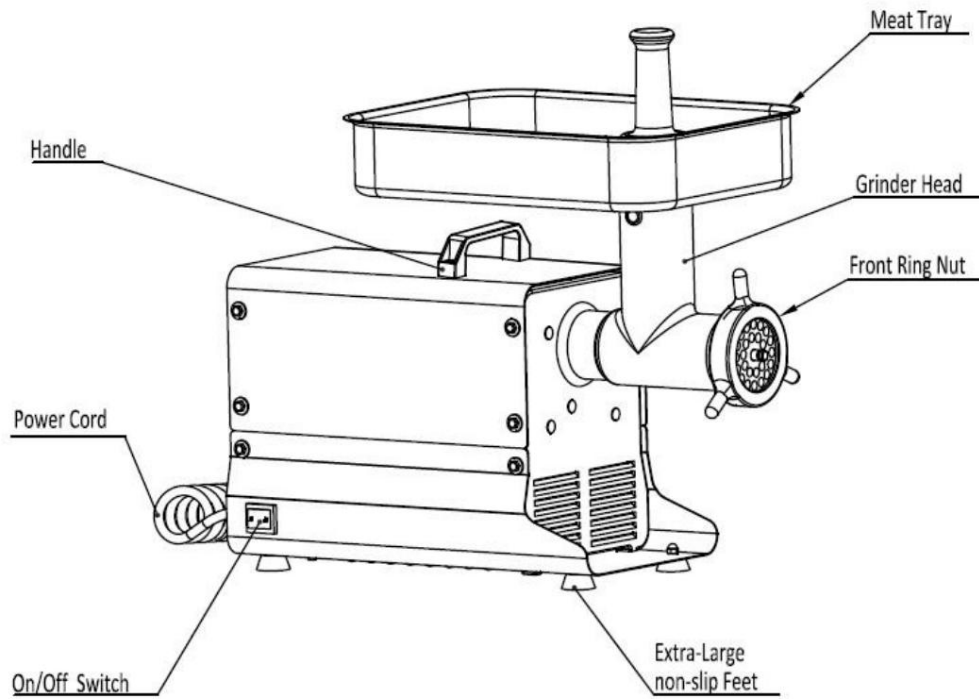
TECHNISCHE PARAMETER

MODELLSPEZIFIKATION		BEWERTUNGEN		Kapazität	Kontinuierlich Arbeitszeit
1A-EG108	#8 Schleifmaschine	120 V/60 Hz	350 W	3,2 kg/min	4 Stunden
		230V/50Hz			
1A-EG112 #12	Schleifmaschine	120 V/60 Hz	550 W	5,0 kg/min	4 Stunden
		230V/50Hz			
1A-EG122 #22	Schleifmaschine	120 V/60 Hz	750 W	5,9 kg/min	4 Stunden
		230V/50Hz			
1A-EG132 #32	Schleifmaschine	120 V/60 Hz 1.100	IN	9,5 kg/min	4 Stunden
		230V/50Hz			

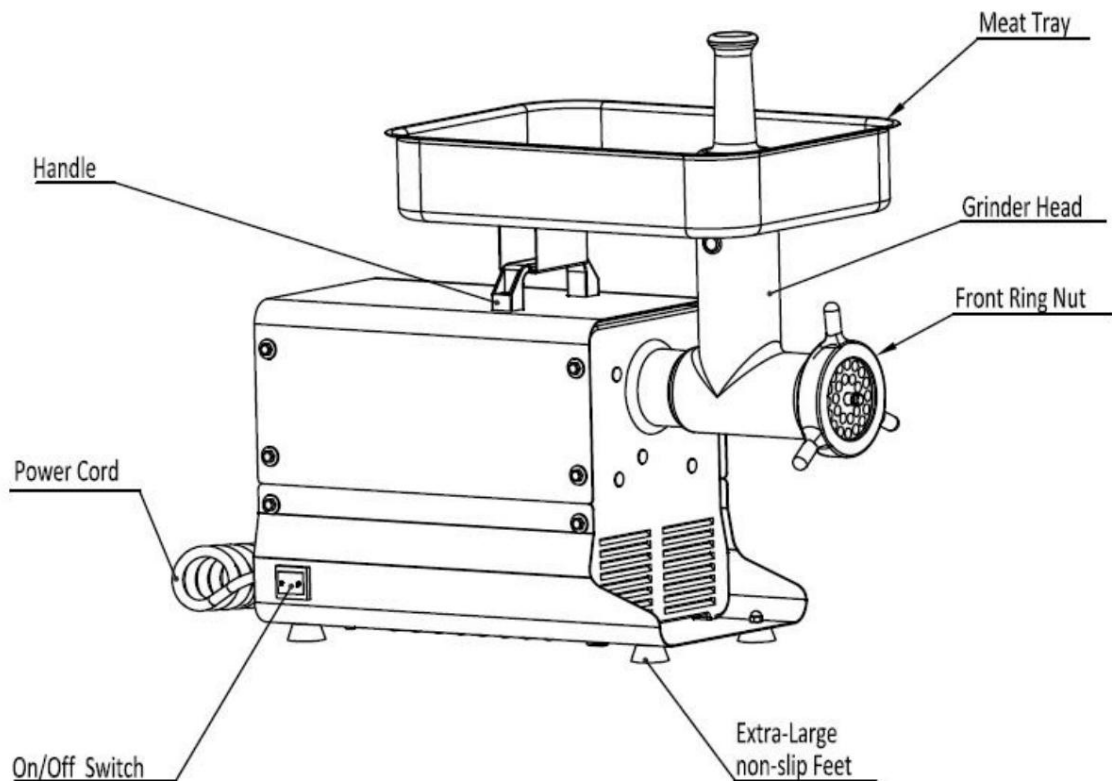
Hinweis: Bitte kaufen Sie eine Maschine, die für die örtliche Spannung geeignet ist.

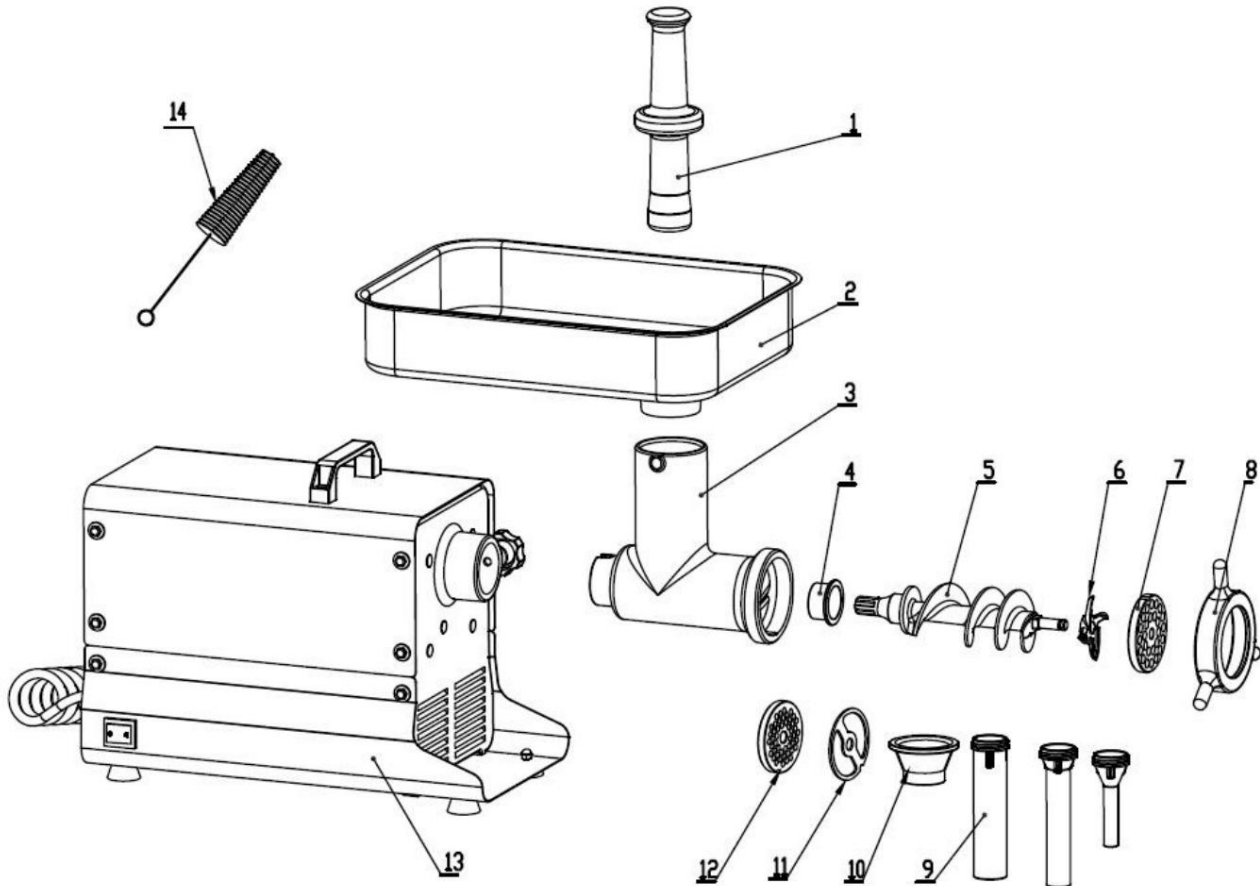
TEILELISTE

1A-EG108 #8 FLEISCHWOLF 1A-EG112 #12 FLEISCHWOLF



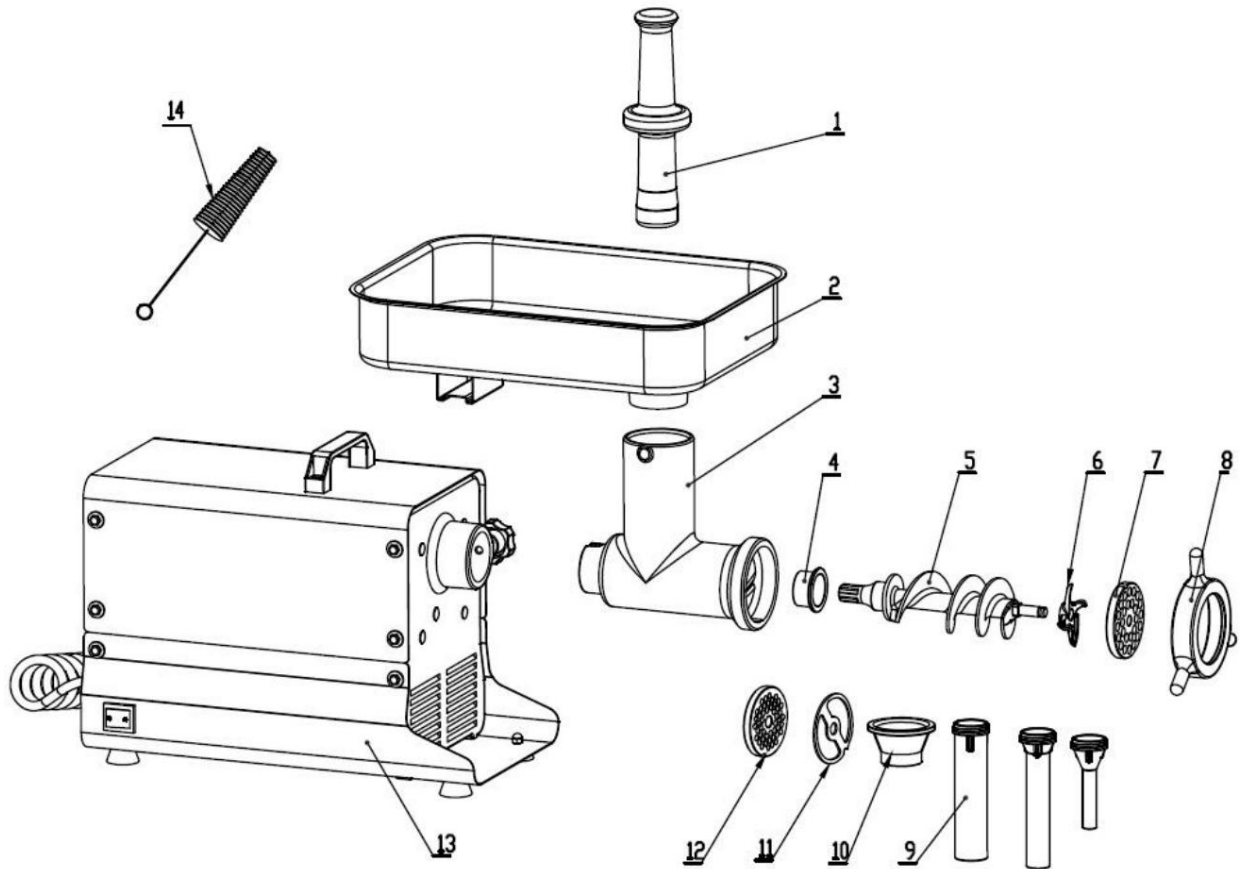
1A-EG122 #22 FLEISCHWOLF 1A-EG132 #32 FLEISCHWOLF



1A-EG108 & 1A-EG112 Produktexplosionsdiagramm

Teile-Nr.	Teilebeschreibung	Teile-Nr.	Teilebeschreibung
1	Fleischstampfer	8	VORDERE RINGMUTTER
2	FLEISCHTABLETT	9	FÜLLROHRSETZ (3 STÜCK)
3	SCHLEIFKOPF	10	KUNSTSTOFF-STOFF-STOFFANSCHLUSS
4	NYLON-SCHNECKENHÜLSE	11	Stopfplatte
5	SCHNECKE	12	4,5 MM FLEISCHPLATTE
6	MESSER	13	BASE
7	10MM FLEISCHPLATTE	14	BÜRSTE

1A-EG122 & 1A-EG132 Produktexplosionsdiagramm



Teile-Nr. 1	Teilebeschreibung	Teile-Nr. 8	Teilebeschreibung
	Fleischstampfer	9	VORDERE RINGMUTTER
2	FLEISCHTABLETT		FÜLLROHRSATZ (3 STÜCK)
3	SCHLEIFKOPF	10	KUNSTSTOFF-STOFF-STOFFANSCHLUSS
4	NYLON-SCHNECKENHÜLSE	11	Stopfplatte
5	SCHNECKE	12	4,5 MM FLEISCHPLATTE
6	MESSER	13	BASE
7	10MM FLEISCHPLATTE	14	BÜRSTE

Anleitung zum Füllen von Würstchen

WARNUNG! Bevor Sie die Mühle reinigen, zusammenbauen oder auseinandernehmen, vergewissern Sie sich, dass die PLUG IST VON DER STROMQUELLE ENTFERNT! Ziehen Sie den Grinder IMMER aus der Steckdose, wenn er nicht verwendet. Nachdem Sie das Gerät vom Stromnetz getrennt haben, schalten Sie den Netzschalter ein und dann aus, um sicherzustellen, dass alle p Aus der Mühle ist Wasser ausgetreten.

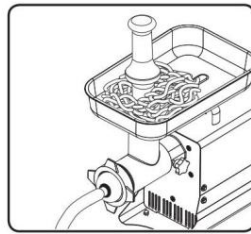
WICHTIG: Obwohl eine Person mit diesem Fleischwolf Würste füllen kann, wird empfohlen, Dieser Vorgang wird von zwei Personen durchgeführt. Eine Person bedient den Fleischwolf und schiebt das Fleisch in den e Rutsche mit dem Stomper, während die andere Person die Ausgabe in den Wurstbehälter verwaltet G.

WARNUNG! LASSEN SIE DEN WOHLFLEISCH NIEMALS TROCKEN OHNE FLEISCH LOS! Es kann zu Schäden am

Einheit, Fleisch wird zu einem Schmiermittel, wenn es durch den Fleischwolf geht, wenn Ihnen das Fleisch ausgeht, schalten Sie die Mühle sofort aus

SO BEGINNEN SIE MIT DEM FÜLLEN:

1. Legen Sie gewürztes Hackfleisch in die Fleischschale. Überfüllen Sie die Schale nicht, legen Sie nur gerade genug Fleisch, um den Einfüllschachtbereich offen zu lassen. (Abbildung 1)
2. Schieben Sie eine Wursthülle über den Fülltrichter. (Abbildung 2)
3. Ziehen Sie 10 bis 15 cm der Hülle am Ende des Fülltrichterrohrs heraus und binden Sie sie fest. nicht am Ende des Gehäuses. (Abbildung 3).
4. Stellen Sie sicher, dass sich die Mühle in der Position „AUS“ befindet. Schließen Sie die Mühle an die Stromversorgung an.
5. Drücken Sie die Taste „ON“ (bei den Modellen Nr. 8 und Nr. 12) der Mühle oder drehen Sie den Schalter der Mühle in die Vorwärts- 3. „FWD“-Position (Modelle Nr. 22, Nr. 32). Beginnen Sie vorsichtig damit, Hackfleisch in den Feed Chu zu geben
- te. VERWENDEN SIE DEN STOMPER NUR, UM FLEISCH IN DEN KOPF ZU DRÜCKEN, VERWENDEN SIE NICHT IHRE FINGERS ODER ANDERE GEGENSTÄNDE. .
6. Halten Sie den Darm mit einer Hand fest, während Sie die Wurstmischung durch das Gri führen. nder. Wenn das Fleisch den Darm füllt, legen Sie ihn vorsichtig auf eine saubere, trockene Oberfläche. (Abbildung 4)
7. Die letzten 10 bis 15 cm des Gehäuses nicht füllen. Nachdem das Gehäuse auf der gesamten Länge gefüllt, das offene Ende verdrehen und dann die Enden der Hülle fest verschließen. Verdrehen Sie die in Links, falls gewünscht.
8. Wenn Sie Würstchen füllen, füllen Sie die Hülle langsam, um Luft einschließen zu vermeiden. Wenn Luft einschließen auftreten, Birne in der Wurst. Stechen Sie mit einer Nadel in die Blasen. Die kleinen Löcher verschließen sich von selbst.



REINIGUNG, WARTUNG UND LAGERUNG

REINIGUNGSANLEITUNG

WICHTIG: VOR DEM REINIGEN STELLEN SIE SICHER, DASS DER STROM AUSGESCHALTET IST UND E-GERÄT IST AUSGESTECKT. Zerlegen Sie den Schleifkopf und waschen Sie die Teile, die im Lieferumfang enthalten sind. mit Fleisch gründlich in heißem Seifenwasser behandeln, besonders darauf achten, alle Fett und Öl von den Oberflächen. Spülen und trocknen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.

1. Waschen Sie alle Teile, die mit Fleisch in Berührung gekommen sind, in heißem Seifenwasser. SOFORT NACH DEM GEBRAUCH REINIGEN. DEN MOTOR NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN!
2. Spülen Sie die Teile der Mühle mit klarem, heißem Wasser ab und trocknen Sie sie anschließend SOFORT ab.
3. Schmieren Sie Kopf, Schnecke, Platten und Messer gründlich mit einem lebensmittelechten Silikonspray vor und nach jedem Gebrauch.
4. Reinigen Sie die Motorabdeckung und das Getriebegehäuse mit einem feuchten Tuch und wischen Sie sie trocken. TAUCHEN SIE DEN MOTOR IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN!

WICHTIG: Alle Metallteile müssen mit einem lebensmittelechten Silikonspray beschichtet werden, um Rostbildung vorzubeugen. Ohne entsprechenden Schutz beginnen diese Teile sehr schnell zu rosten.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

BEIM UMGANG MIT LEBENSMITTELN SIND DIE FOLGENDEN GRUNDREGELN ZU

BEFOLGEN: KOCHEN Es ist wichtig, Lebensmittel auf eine sichere Innentemperatur zu garen, um vorhandene Bakterien abzutöten. Die Sicherheit von Hamburgern und anderen Lebensmitteln aus Hackfleisch hat in letzter Zeit viel Aufmerksamkeit erhalten, und das aus gutem Grund. Beim Hacken von Fleisch werden die auf der Oberfläche vorhandenen Bakterien mit der gesamten Hackmischung vermischt. Wenn dieses Hackfleisch nicht auf mindestens 71–74 °C (160–165 °F) gegart wird, werden die Bakterien nicht abgetötet und es besteht eine gute Chance, dass Sie krank werden. Feste Fleischstücke wie Steaks und Koteletts enthalten im Inneren keine gefährlichen Bakterien wie E. coli und können daher blutiger serviert werden. Trotzdem sollte jedes Rindfleischstück auf eine Innentemperatur von mindestens 63 °C (145 °F) gegart werden (medium rare). Die sichere Temperatur für Geflügel beträgt 82 °C (180 °F) und feste Schweinefleischstücke sollten bei 71 °C (160 °F) gegart werden. Eier sollten ebenfalls gründlich gekocht werden. Wenn Sie ein Baiser oder ein anderes Rezept zubereiten, für das rohe Eier verwendet werden, kaufen Sie speziell pasteurisierte Eier oder verwenden Sie fertiges Baiserpulver.

GETRENNT

Tritt auf, wenn rohes Fleisch oder Eier mit Lebensmitteln in Berührung kommen, die roh verzehrt werden. Dies ist eine der Hauptursachen für Lebensmittelvergiftungen. Verpacken Sie rohes Fleisch immer doppelt und legen Sie es auf die unterste Ablage im Kühlschrank, damit kein Saft auf frische Produkte tropfen kann. Verwenden Sie das rohe Fleisch dann innerhalb von 1–2 Tagen nach dem Kauf oder frieren Sie es für eine längere Lagerung ein. Tauen Sie gefrorenes Fleisch im Kühlschrank auf, nicht auf der Anrichte. Wenn Sie rohes Fleisch oder Fisch grillen oder kochen, legen Sie das gegarte Fleisch unbedingt auf eine saubere Platte. Verwenden Sie nicht dieselbe Platte, auf der Sie das Essen zum Grill getragen haben. Waschen Sie die zum Grillen verwendeten Utensilien, nachdem Sie das Essen zum letzten Mal auf dem Grill gewendet haben, sowie Spatel und Löffel, die zum Pfannenrühren oder Wenden des Fleisches während des Garens verwendet werden. Denken Sie daran, Ihre Hände nach dem Umgang mit rohem Fleisch oder rohen Eiern zu waschen. Das Händewaschen mit Seife und Wasser oder die Verwendung eines feuchten antibakteriellen Tuchs ist unbedingt erforderlich, nachdem Sie rohes Fleisch oder rohe Eier berührt haben. Das Nichtwaschen der Hände und Oberflächen beim Kochen ist eine der Hauptursachen für Kreuzkontaminationen.

SAUBER

Waschen Sie Ihre Hände und Arbeitsflächen beim Kochen häufig. Waschen Sie sie mindestens 15 Sekunden lang mit Seife und warmem Wasser und trocknen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch ab.

KÜHLEN

Das Kühlen von Lebensmitteln ist sehr wichtig. Die Gefahrenzone, in der sich Bakterien vermehren, liegt zwischen 40°F und 140°F (4°C und 6°C). Ihr Kühlschrank sollte auf 40°F (4°C) oder weniger eingestellt sein; Ihr Gefrierschrank sollte 0°F (-17°C) oder weniger haben. Einfache Regel: Servieren Sie heiße Speisen heiß, kalte kalt. Verwenden Sie Chafing Dishes oder Warmhalteplatten, um Speisen beim Servieren heiß zu halten. Verwenden Sie Eiswasserbäder, um kalte Speisen kalt zu halten. Lassen Sie Lebensmittel niemals länger als 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen – 1 Stunde, wenn die Umgebungstemperatur 90°F (32°C) oder mehr beträgt. Wenn Sie für ein Picknick packen, stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel bereits gekühlt sind, wenn Sie sie in den isolierten Korb legen. Der Korb kühlt die Lebensmittel nicht – er hält sie nur kalt, wenn er richtig mit Eis gefüllt ist. Heiße gekochte Speisen sollten in hohle Behälter gegeben und sofort gekühlt werden, damit sie schnell abkühlen. Achten Sie darauf, die Speisen nach dem Abkühlen abzudecken.

HINWEIS: Bei der Verwendung von Wildbret oder anderem Wild müssen besondere Vorkehrungen getroffen werden, da es bei der Schlachtung stark verunreinigt werden kann. Wildbret wird häufig bei Temperaturen gelagert, die möglicherweise Bakterienwachstum begünstigen, beispielsweise beim Transport. Weitere Fragen oder Informationen zu Fleisch und Lebensmittelsicherheit erhalten Sie beim USDA Meat and Poultry Department.

UMWELTSCHUTZ



■ Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllentsorgung unterliegt. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. So gekennzeichnete Produkte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat
www.vevor.com/support



Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

TRITACARNE ELETTRICO

MODELLO: 1A-EG108/1A-EG112/1A-EG122/1A-EG132

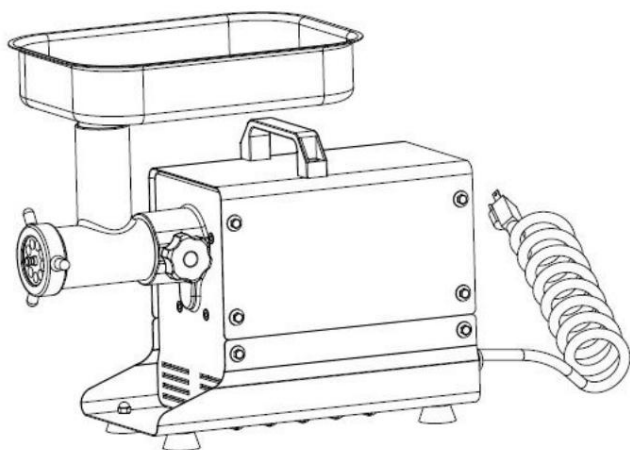
Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo un stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati strumenti con noi rispetto a grandi marchi top e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di strumenti offerti da noi. Ti ricordiamo cortesemente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se in realtà risparmi la metà rispetto ai marchi più noti.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

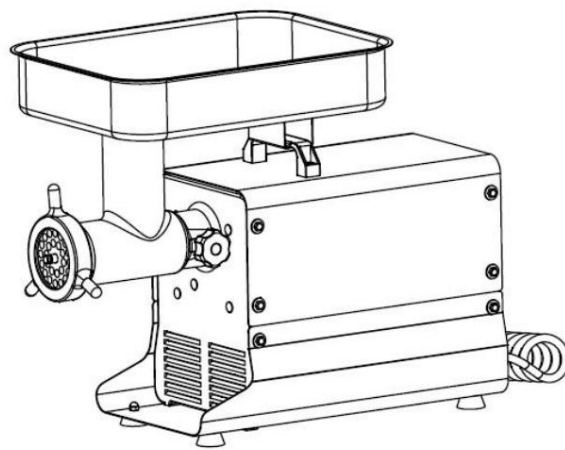
TRITACARNE ELETTRICO

MODELLO: 1A-EG108/1A-EG112/1A-EG122/1A-EG132



1A-EG108 #8 TRITACARNE

1A-EG112 #12 TRITACARNE



1A-EG122 #22 TRITACARNE

1A-EG132 #32 TRITACARNE

HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support

Queste sono le istruzioni originali, leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare il prodotto. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci saranno aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

AVVERTENZE

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base tra cui quanto segue:

1. LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PER L'USO E LE ETICHETTE DI SICUREZZA DEL PRODOTTO!
2. CONTROLLARE LA PRESENZA DI PARTI DANNEGGIATE: prima di utilizzare il Grinder, controllare che tutte le parti siano funzionanti correttamente e svolgano le funzioni previste. Controllare l'allineamento dei movimenti parti, legatura di parti mobili, montaggio e qualsiasi altra condizione che possa influire sulla funzionamento. Se una qualsiasi parte, il cavo di alimentazione o il Grinder sono danneggiati, chiamare il Customer Numero di servizio indicato nel presente manuale.
3. Scollegare sempre il cavo di alimentazione dalla presa quando non è in uso, prima di indossare o togliere parti o accessori e prima della pulizia. Dopo aver scollegato l'unità, accendere l'interruttore di alimentazione, quindi OFF per accertarsi che tutta la potenza sia stata scaricata dal macinacaffè.
4. Questo apparecchio NON è destinato all'uso da parte di bambini o di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure mancanza di esperienza e conoscenza.
Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini!
5. NON LASCIARE MAI IL MACININO INCUSTODITO MENTRE È IN FUNZIONE!
6. UTILIZZARE SEMPRE IL PRESSORE FORNITO, NON SOMMINISTRARE MAI IL CIBO A MANO. TENERE DITA SEMPRE LONTANE DALLA COCLEA E DALLE LAME DI TAGLIO. MAI ENTRARE NELLA MACINATURA, in quanto ciò potrebbe causare gravi lesioni



7. Mantenere sempre la protezione del vassoio in posizione durante il funzionamento (Nota: la protezione del vassoio è installata solo sui modelli #22, #32)
8. EVITARE il contatto con le parti in movimento. NON USARE MAI LE DITA PER RASCHIARE IL CIBO LONTANO DALLA LAMA DI TAGLIO MENTRE È IN FUNZIONE. Mentre la smerigliatrice è in operazione. POTREBBERO RISULTARE LESIONI GRAVI.
9. Attendere che tutte le parti mobili si siano fermate e spegnere l'alimentazione prima di rimuovere qualsiasi parte dal macinino o prima di invertire la direzione del macinino
10. LEGA INDIETRO i capelli sciolti, i vestiti o qualsiasi oggetto allentato e arrotola le maniche lunghe prima azionare il Grinder.
11. TOGLIERE cravatte, anelli, orologi, braccialetti o altri gioielli prima di utilizzare il Grinder.
12. NON utilizzare il Grinder o qualsiasi altra apparecchiatura elettrica con un cavo danneggiato o spina o dopo un malfunzionamento dell'unità. NON TENTARE DI SOSTITUIRE IL CAVO. Chiamare

Servizio clienti per organizzare la restituzione del macinino per l'esame, la riparazione o la regolazione

13. NON utilizzare all'aperto, questo prodotto è destinato ESCLUSIVAMENTE all'USO INTERNO

14. NON lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o di un bancone, che entri in contatto con oggetti taglienti
bordi o toccare superfici calde.

15. NON lasciare che il cavo si pieghi, rimanga incastrato sotto l'unità o si avvolga attorno al macinino

16. NON tirare il cavo di alimentazione per scollegare

17. NON USARE CON UNA PROLUNGA. Collegare sempre direttamente a una presa a muro con messa a terra.
ricettacolo.

18. Questo macinino utilizza una spina a tre poli con messa a terra (fase, neutro e terra), che dovrebbe
essere collegato direttamente a una presa a muro a tre poli con messa a terra da 120 Volt, 60 Hz
presa. Le spine con messa a terra vengono utilizzate su apparecchi elettrici con rivestimento metallico per
fornire protezione da scosse elettriche. NON modificare o alterare la spina in alcun modo.
NON staccare MAI un perno di messa a terra da una spina a 3 conduttori. Ciò invalida la
garanzia e può causare scosse elettriche.

19. Posizionare il macinino su una superficie solida e stabile. Assicurarsi che il macinino non sia posizionato vicino
il bordo del piano di lavoro, da dove potrebbe essere facilmente spinto via o cadere.

20. L'alloggiamento degli ingranaggi e il coperchio del motore potrebbero diventare CALDI durante il funzionamento. Questo non è
mal. NON TOCCARE queste parti durante il funzionamento.

21. NON tentare di azionare il Grinder se il Grinder, il motore e la scatola degli ingranaggi sono freddi. Gri
La temperatura del motore, del condizionatore e del riduttore deve essere di almeno 45°F (7°C) prima di iniziare.

22. Per ridurre il rischio di avviamento involontario, verificare che il controllo sia su OFF prima di collegare
il cavo nella presa a muro. Per scollegare, portare il controllo su OFF, quindi rimuovere la spina dalla presa a muro
presa.

23. NON azionare il tuo macinino sotto un mobile a muro. Quando lo riponi, scollega sempre l'uni
t dalla presa elettrica. In caso contrario si potrebbe creare un rischio di incendio, soprattutto se l'apparecchio
tocca le pareti del garage oppure la porta tocca l'unità mentre si chiude.

24. NON collegare MAI la smerigliatrice a una presa dove l'acqua potrebbe allagare la zona.

25. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, NON immergere il macinino in acqua o altro
liquidi. Assicurarsi che il macinacaffè sia scollegato dalla fonte di alimentazione prima di pulirlo. NEV
ER sciacquare il motore del macinacaffè sotto l'acqua corrente, utilizzare solo un panno umido per pulire il macinacaffè
Unità motore.

26. NON utilizzare la smerigliatrice con le mani bagnate o stando in piedi su un pavimento bagnato.

27. L'uso di accessori o parti non specificatamente raccomandati o venduti dal produttore

La sostituzione di questo macinino invaliderà la garanzia e potrebbe causare incendi, scosse elettriche o lesioni

28. LAVARE A MANO TUTTE LE PARTI! NON USARE LA LAVASTOVIGLIE. Non mettere mai l'unità vicino a un fornello.
sul fornello, nel forno o nella lavastoviglie.

29. NON utilizzare MAI detergenti abrasivi o panni abrasivi per la pulizia del macinacaffè.

30. NON utilizzare il macinacaffè per scopi diversi da quelli previsti.

31. NON FAR FUNZIONARE il Grinder senza carne nella testa del Grinder. Grave danno alla testa a

Potrebbe verificarsi un effetto Auger.

32. Non accendere mai e far funzionare il tritacarne per più di 10 secondi a secco senza carne all'interno e la macchina. L'attrito tra la coclea e la testa della smerigliatrice provocherà un'elevata produzione di calore utilizzando la carne per attaccarsi all'interno del gruppo tritacarne. NON FUNZIONARE MAI A SECCO. Dam L'invecchiamento dovuto al funzionamento a secco invaliderà la garanzia.

33. Assicurarsi che il Grinder sia su una superficie di lavoro stabile. Assicurarsi che tutti i Grinder Feet siano stabili.

34. NON tentare di macinare ossa, noci o altri oggetti duri.

35. INDOSSARE PROTEZIONI PER GLI OCCHI. Indossare occhiali di sicurezza. Gli occhiali da vista di tutti i giorni non sono di sicurezza. occhiali. Gli occhiali di sicurezza sono conformi ai requisiti ANSI Z87.1. Nota: occhiali di sicurezza approvati hanno stampato o timbrato Z87.

36. Il Produttore declina ogni responsabilità in caso di uso improprio del Grinder. Im l'uso improprio del Grinder invalida la garanzia.

37. NON utilizzare il Grinder sotto l'effetto di droghe o alcol.

38. NON RIMUOVERE LE ETICHETTE DI AVVERTENZA DAL MACININO. Ciò invaliderà la garanzia del prodotto e può causare gravi lesioni personali.

39. Questo apparecchio deve essere collegato a terra durante l'uso per proteggere l'operatore da scariche elettriche. scossa. Questo grinder utilizza una spina a tre poli con messa a terra che deve essere collegata direttamente a una presa a muro a tre poli con messa a terra da 120 V (USA)/230 V (CE) con messa a terra. Messa a terra le spine vengono utilizzate su apparecchi elettrici rivestiti in metallo per fornire protezione da un scossa elettrica. NON cambiare o alterare in alcun modo la spina. NON interrompere MAI una messa a terra polo da una spina a 3 conduttori. Ciò invalida la garanzia e può causare scosse elettriche shock.

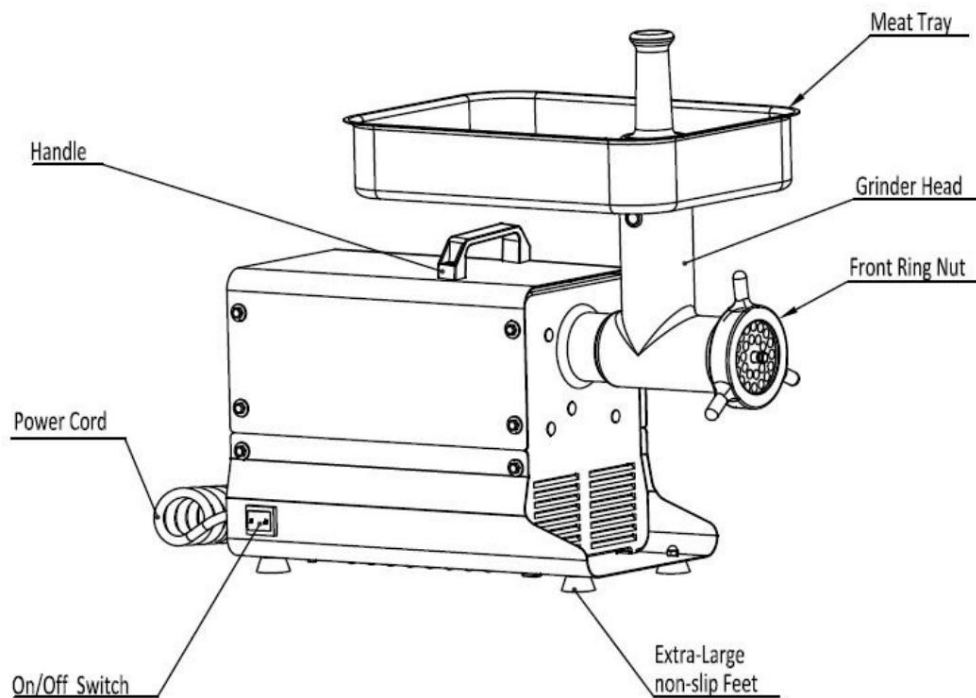
PARAMETRO TECNICO

SPECIFICHE DEL MODELLO		VALUTAZIONI		Capacità	Continuo orario di lavoro
1A-EG108	#8 Macinacaffè	120V/60Hz	350 W ÷ 3,2 kg/min		4 ore
		230V/50Hz			
1A-EG112 #12	Smerigliatrice	120V/60Hz	550 W ÷ 5,0 kg/min		4 ore
		230V/50Hz			
1A-EG122 #22	Smerigliatrice	120V/60Hz	750 W ÷ 5,9 kg/min		4 ore
		230V/50Hz			
1A-EG132 #32	Smerigliatrice	120V/60Hz 1.100	IN	÷ 9,5 kg/min	4 ore
		230V/50Hz			

Nota: si prega di acquistare una macchina adatta alla tensione locale.

ELENCO DELLE PARTI

1A-EG108 #8 TRITACARNE 1A-EG112 #12 TRITACARNE



1A-EG122 #22 TRITACARNE 1A-EG132 #32 TRITACARNE

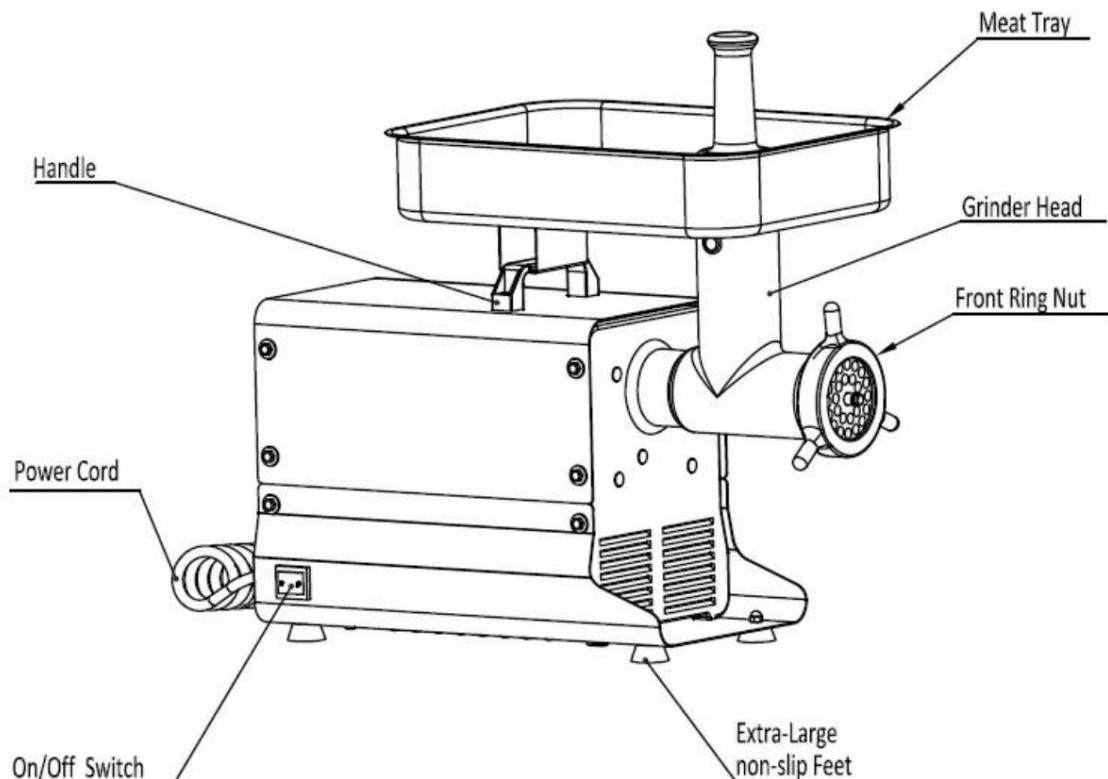
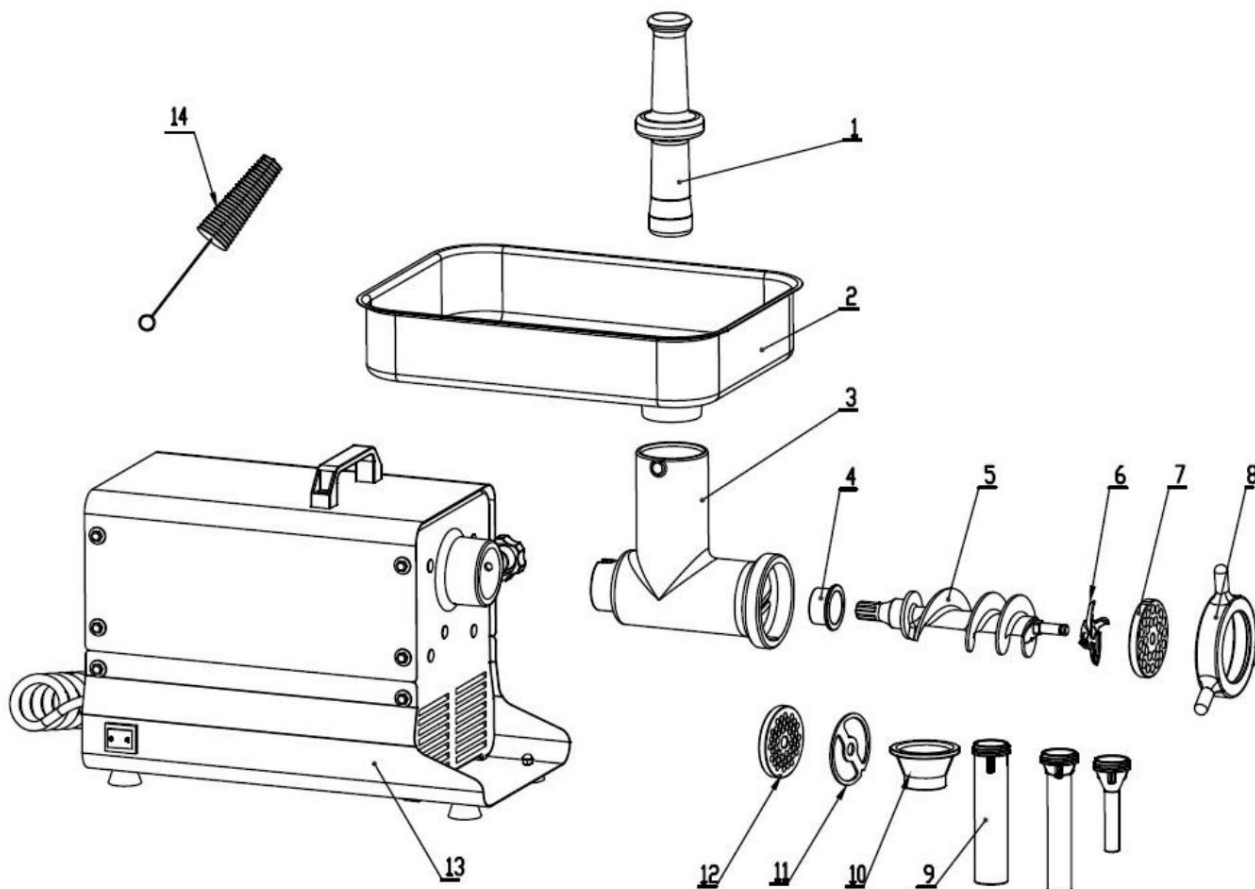
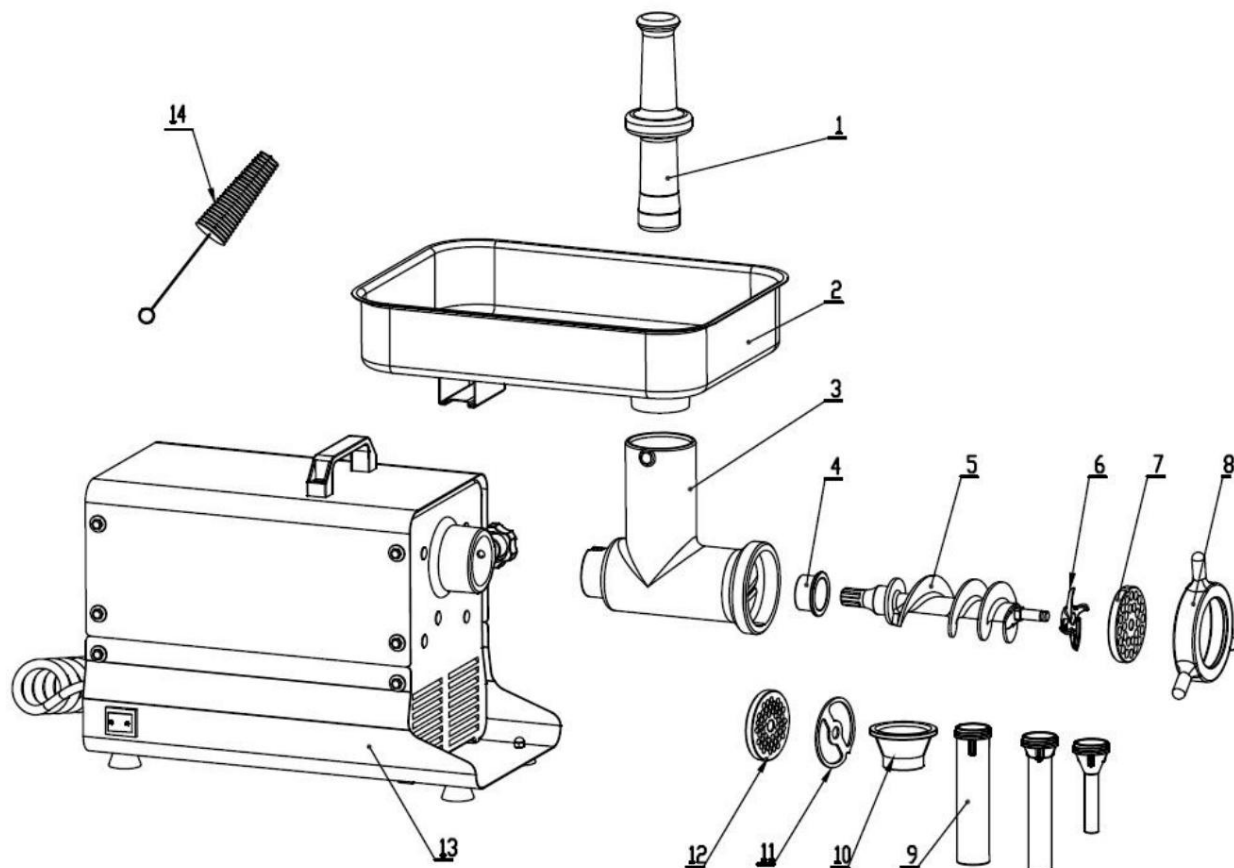


Diagramma di esplosione del prodotto 1A-EG108 e 1A-EG112



Numero parte	Descrizione della parte	Numero parte	Descrizione della parte
1	PRESSA PER CARNE	8	DADO ANTERIORE
2	VASSOIO PER CARNE	9	SET TUBI RIPIENO (3 PEZZI)
3	TESTA DELLA MOLATRICE	10	CONNETTORE PER RIEMPIMENTO IN PLASTICA
4	MANICOTTO PER COCLEA IN NYLON	11	PIATTO RIPIENO
5	COCLEA	12	PIASTRA PER CARNE DA 4,5 MM
6	COLTELLO	13	BASE
7	PIATTO PER CARNE DA 10 MM	14	SPAZZOLA

Diagramma di esplosione del prodotto 1A-EG122 e 1A-EG132



N. parte 1	Descrizione della parte	Parte n. 8 9	Descrizione della parte
	PRESSA PER CARNE		DADO ANTERIORE
	VASSOIO PER CARNE		SET TUBI RIPIENO (3 PEZZI)
	TESTA DELLA MOLATRICE	10	CONNETTORE PER RIEMPIMENTO IN PLASTICA
2 3 4	MANICOTTO PER COCCLEA IN NYLON	11	PIATTO RIPIENO
5	COCCLEA	12	PIASTRA PER CARNE DA 4,5 MM
6	COLTELLO	13	BASE
7	PIATTO PER CARNE DA 10 MM	14	SPAZZOLA

ISTRUZIONI PER IL RIPIENO DELLA SALSICCIA

ATTENZIONE! Prima di pulire, montare o smontare il Grinder, assicurarsi che il PLUG VIENE RIMOSSO DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE! Scollegare SEMPRE il Grinder quando non in uso. Dopo aver scollegato l'unità, accendere l'interruttore di alimentazione, quindi spegnerlo per assicurarsi che tutta la potenza è stata scaricata dal macinino.

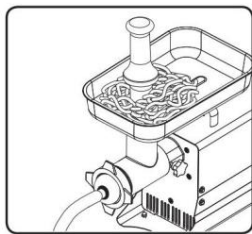
IMPORTANTE: Sebbene una persona possa riempire le salsicce con questo tritacarne, si consiglia di questa operazione viene eseguita da due persone. Una persona aziona il tritacarne e spinge la carne nel coccia e lo scivolo con lo stomper mentre l'altra persona gestisce l'uscita nella camera delle salsicce.

ATTENZIONE! NON FAR FUNZIONARE MAI IL TRITACARNE A SECCO SENZA CARNE! Può danneggiare il

unità, la carne diventa un lubrificante quando passa attraverso il tritacarne, se finisci la carne, spegnere immediatamente il macinino

PER INIZIARE A FARCIRE:

1. Mettere la carne macinata condita nel vassoio della carne. Non riempire troppo il vassoio, mettere solo quanto basta h carne per lasciare aperta l'area dello scivolo di alimentazione. (Figura 1)
2. Far scorrere un budello di salsiccia sull'imbuto di riempimento. (Figura 2)
3. Estrarre 4-6 pollici (10-15 cm) di involucro dall'estremità del tubo dell'imbuto di riempimento e legare ak non nella parte terminale dell'involucro. (Figura 3).
4. Assicurarsi che il Grinder sia in posizione "OFF". Collegare il Grinder all'alimentazione.
5. Premere il pulsante "ON" del Grinder (sui modelli n. 8 e n. 12) o girare l'interruttore del Grinder in avanti Posizione "FWD" (modelli n. 22, n. 32). Iniziare a introdurre con attenzione la carne macinata nel Feed Chu te. USA SOLO IL PRESSORE PER SPINGERE LA CARNE NELLA TESTA, NON USARE IL TUO F INGERS O QUALSIASI ALTRO OGGETTO.
6. Tenere fermo l'involucro con una mano mentre si passa il composto di salsiccia attraverso il Gri nder. Mentre la carne riempie l'involucro, adagiatela delicatamente su una superficie pulita e asciutta. (Figura 4)
7. Non riempire gli ultimi 4-6" (10-15 cm) di rivestimento. Dopo che l'intera lunghezza del rivestimento è stata farcito, torcere l'estremità aperta per chiudere, quindi legare saldamente le estremità dell'involucro per chiudere. Torcere i aggiungere link se lo si desidera.
8. Quando si riempie una salsiccia, riempire lentamente l'involucro per evitare sacche d'aria. Se si formano sacche d'aria pera nella salsiccia usa uno spillo per bucare le bolle. I piccoli fori si sigilleranno naturalmente.



PULIZIA, MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

IMPORTANTE: PRIMA DI EFFETTUARE LA PULIZIA ASSICURARSI CHE L'ALIMENTAZIONE SIA SPENTA E CHE L'UNITÀ È SCOLLEGATA. Smontare la testa del macinino e lavare le parti in dotazione agire con la carne accuratamente in acqua calda e sapone, avendo cura di rimuovere in particolare tutto il grasso e olio dalle superfici. Sciacquare e asciugare accuratamente tutte le parti prima di riassemblearle.

1. Lavare tutte le parti che sono venute a contatto con la carne in acqua calda e sapone. ASSICURARSI DI PULIRE SUBITO DOPO L'USO. NON IMMERGERE IL MOTORE IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI!!
2. Sciacquare le parti del Grinder con acqua calda pulita e asciugarle IMMEDIATAMENTE.
3. Lubrificare completamente la testa, la coclea, le piastre e il coltello con uno spray al silicone per uso alimentare prima e dopo ogni utilizzo.
4. Pulire il coperchio del motore e l'alloggiamento degli ingranaggi con un panno umido e asciugare. NON IMMERGERE IL MOTORE IN ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI!!

IMPORTANTE: tutte le parti metalliche devono essere rivestite con uno spray al silicone per uso alimentare per evitare la ruggine; se non vengono protette adeguatamente, queste parti inizieranno ad arrugginirsi molto rapidamente.

SICUREZZA ALIMENTARE

QUANDO SI MANEGGIA IL CIBO, LE REGOLE DI BASE DA SEGUIRE SONO: CUCINARE È

fondamentale cuocere il cibo a una temperatura interna sicura per distruggere i batteri presenti. La sicurezza degli hamburger e di altri cibi preparati con carne macinata ha ricevuto molta attenzione ultimamente, e per una buona ragione. Quando la carne viene macinata, i batteri presenti sulla superficie si mescolano a tutta la miscela macinata. Se questa carne macinata non viene cotta ad almeno 160°F - 165°F (71°C - 74°C), i batteri non verranno distrutti e ci sono buone probabilità che ti ammali. I pezzi solidi di carne come bistecche e costole non hanno batteri pericolosi come l'*Escherichia coli* all'interno, quindi possono essere serviti più al sangue. Tuttavia, qualsiasi taglio di manzo dovrebbe essere cotto a una temperatura interna di almeno 145°F (63°C) (al sangue). La temperatura di sicurezza per il pollame è di 180°F (82°C) e i tagli solidi di maiale devono essere cotti a 160°F (71°C). Anche le uova devono essere cotte a fondo. Se stai preparando una meringa o un'altra ricetta che utilizza uova crude, acquista uova appositamente pastorizzate o usa la polvere di meringa preparata.

SEPARATO SI

verifica quando carni o uova crude entrano in contatto con alimenti che verranno consumati crudi. Questa è una delle principali fonti di intossicazione alimentare. Avvolgere sempre due volte le carni crude e posizionarle sul ripiano più basso del frigorifero in modo che i succhi non possano gocciolare sui prodotti freschi. Quindi utilizzare le carni crude entro 1-2 giorni dall'acquisto o congelarle per una conservazione più lunga. Scongelerle le carni congelate nel frigorifero, non sul tavolo. Quando si grigliano o si cucinano carni o pesce crudi, assicurarsi di disporre la carne cotta su un piatto pulito. Non utilizzare lo stesso piatto utilizzato per portare il cibo alla griglia. Lavare gli utensili utilizzati per grigliare dopo aver girato il cibo per l'ultima volta sulla griglia, nonché le spatole e i cucchiaini utilizzati per friggere o girare la carne durante la cottura. Assicurarsi di lavarsi le mani dopo aver maneggiato carni crude o uova crude. Lavarsi le mani con acqua e sapone o usare una salvietta antibatterica pre-inumidita è assolutamente necessario dopo aver toccato carne cruda o uova crude. Non lavarsi le mani e le superfici durante la cottura è una delle principali cause di contaminazione incrociata.

PULITO

Lavatevi spesso le mani e le superfici di lavoro quando cucinate. Lavate con acqua calda e sapone per almeno 15 secondi, quindi asciugate con un tovagliolo di carta.

RAFFREDDAMENTO Raffreddare il cibo è molto importante. La zona di pericolo in cui i batteri si moltiplicano è compresa tra 40°F e 140°F (4°C e 6°C). Il frigorifero dovrebbe essere impostato a 40°F (4°C) o meno; il congelatore dovrebbe essere a 0°F (-17°C) o meno. Una semplice regola: servire cibi caldi caldi, cibi freddi freddi. Utilizzare scaldavivande o piastre riscaldanti per mantenere il cibo caldo durante il servizio. Utilizzare bagni di acqua ghiacciata per mantenere freddi i cibi freddi. Non lasciare mai alcun cibo a temperatura ambiente per più di 2 ore - 1 ora se la temperatura ambiente è di 90°F (32°C) o più. Quando si preparano i bagagli per un picnic, assicurarsi che gli alimenti siano già refrigerati quando vengono inseriti nel cesto isolato. Il cesto non raffredda il cibo, ma lo mantiene solo freddo se correttamente riempito di ghiaccio. Gli alimenti cotti caldi devono essere sistemati in contenitori bassi e immediatamente refrigerati in modo che si raffreddino rapidamente. Assicuratevi di coprire gli alimenti una volta che si sono raffreddati.

NOTA: È necessario fare delle considerazioni speciali quando si usa carne di cervo o altra selvaggina, poiché può essere fortemente contaminata durante la scuoiatura sul campo. La carne di cervo viene spesso tenuta a temperature che potrebbero potenzialmente consentire la crescita di batteri, come durante il trasporto. Fare riferimento al Dipartimento Carne e Pollame dell'USDA per ulteriori domande o informazioni sulla sicurezza della carne e degli alimenti.

PROTEZIONE AMBIENTALE



Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della direttiva europea 2012/19/CE.

Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede una raccolta differenziata nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support



Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

PICADORA DE CARNE ELÉCTRICA

MODELO: 1A-EG108/1A-EG112/1A-EG122/1A-EG132

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

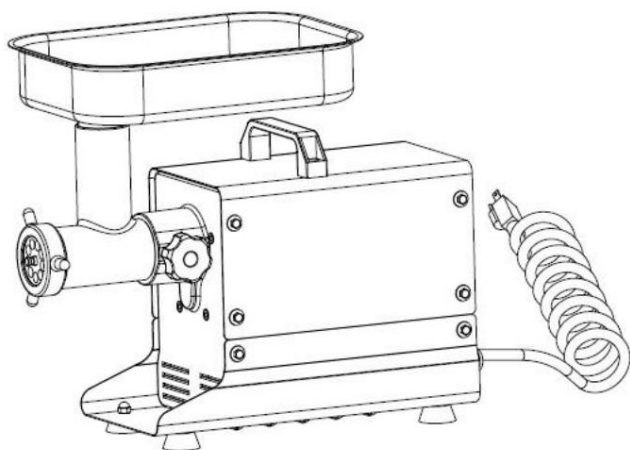
"Ahorra la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar utilizada por nosotros solo representa una Estimación de los ahorros que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas líderes no necesariamente cubren todas las categorías de herramientas que se ofrecen. Las principales marcas líderes no necesariamente cubren todas las categorías de herramientas que se ofrecen. por nosotros. Le recordamos que verifique cuidadosamente al realizar un pedido con nosotros si

En realidad, estás ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas líderes.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

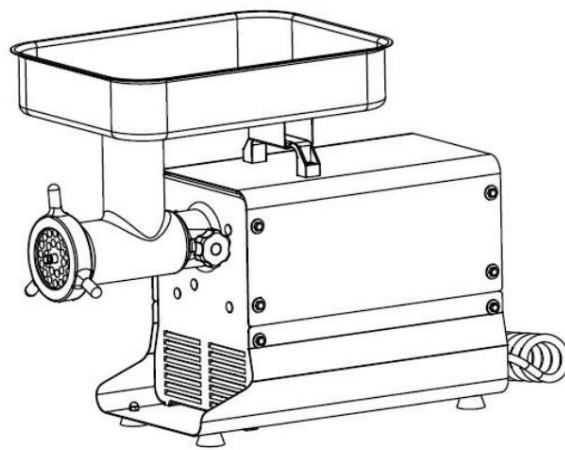
PICADORA DE CARNE ELÉCTRICA

MODELO: 1A-EG108/1A-EG112/1A-EG122/1A-EG132



1A-EG108 #8 PICADORA DE CARNE

1A-EG112 #12 PICADORA DE CARNE



1A-EG122 #22 PICADORA DE CARNE

1A-EG132 #32 PICADORA DE CARNE

¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTANOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros: Asistencia técnica y certificado de garantía electrónica

www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de operar. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe por no informarle nuevamente si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.

ADVERTENCIAS

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad.

incluyendo lo siguiente:

1. ¡LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Y LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD DEL PRODUCTO!
2. **COMPRUEBE SI HAY PIEZAS DAÑADAS:** Antes de utilizar el molinillo, verifique que todas las piezas estén funcionando correctamente y realizando las funciones previstas. Compruebe la alineación de los componentes móviles. piezas, unión de piezas móviles, montaje y cualquier otra condición que pueda afectar a la Operación. Si alguna pieza, el cable de alimentación o el molinillo están dañados, llame al Servicio de Atención al Cliente. Número de servicio que se muestra en este manual.
3. **Desenchufe siempre el cable de alimentación del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de ponérselo o quitárselo.** piezas o accesorios, y antes de limpiar. Después de desenchufar la unidad, encienda el interruptor de encendido. Luego, apáguelo para asegurarse de que se haya descargado toda la energía del molinillo.
4. Este aparato **NO** está diseñado para ser utilizado por niños o personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos.
¡Este aparato no debe ser utilizado por niños!
5. ¡**NUNCA DEJE LA AMOLADORA SIN SUPERVISIÓN MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO!**
6. **UTILICE SIEMPRE EL APISONTADOR SUMINISTRADO, NUNCA ALIMENTE CON LA MANO.**
MANTENGA LOS DEDOS ALEJADOS DE LA BARRENA Y DE LAS CUCHILLAS DE CORTE EN TODO MOMENTO. NUNCA
No meta la mano en la trituradora, ya que podría causar lesiones graves.



7. Mantenga siempre la protección de la bandeja en su lugar durante el funcionamiento (Nota: la protección de la bandeja está instalada únicamente en los modelos n.º 22 y n.º 32)
8. **EVITE el contacto con las piezas móviles. NUNCA USE LOS DEDOS PARA RASPAR LOS ALIMENTOS.**
ALEJARSE DE LA HOJA DE CORTE MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO. Mientras la amoladora esté en funcionamiento operación. **PODRÍAN RESULTAR LESIONES GRAVES.**
9. Espere hasta que todas las partes móviles se hayan detenido y apague el suministro de energía antes de retirar cualquier pieza. desde el molinillo o antes de poner el molinillo en marcha atrás
10. **ATA el cabello suelto, la ropa o cualquier objeto suelto y arremángate las mangas largas antes de** operando el molinillo.
11. **QUÍTESE corbatas, anillos, relojes, pulseras u otras joyas antes de utilizar la amoladora.**
12. **NO opere la amoladora ni ningún otro equipo eléctrico con un cable dañado o**
enchufe o después de que la unidad funcione mal. **NO INTENTE REEMPLAZAR EL CABLE.** Llame

Servicio de atención al cliente para organizar la devolución del molinillo para su examen, reparación o ajuste.

13. NO lo use en exteriores, este producto está diseñado SÓLO PARA USO EN INTERIORES.

14. NO deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni entre en contacto con objetos afilados.

bordes o tocar superficies calientes.

15. NO permita que el cable se enrosque, quede atrapado debajo de la unidad o que se enrolle alrededor de la amoladora.

16. NO tire del cable de alimentación para desconectar

17. NO UTILICE UN CABLE DE EXTENSIÓN. Siempre enchúfelo directamente a una toma de pared con conexión a tierra. receptáculo.

18. Esta amoladora utiliza un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra (activo, neutro y tierra), que debe

conectarse directamente a un tomacorriente de pared de tres clavijas con conexión a tierra de 120 voltios, 60 Hz

Los enchufes con conexión a tierra se utilizan en aparatos eléctricos revestidos de metal para

Proporcionar protección contra descargas eléctricas. NO cambie ni altere el enchufe de ninguna manera.

NUNCA rompa una clavija de conexión a tierra de un enchufe de 3 conductores. Si lo hace, anulará la garantía.

garantía y puede provocar una descarga eléctrica.

19. Coloque el molinillo sobre una superficie firme y estable. Asegúrese de que el molinillo no esté colocado cerca

el borde de la encimera, donde puede empujarse o caerse fácilmente.

20. La caja de engranajes y la cubierta del motor pueden CALENTARSE durante el funcionamiento. Esto no es mal. NO TOQUE estas partes mientras esté en funcionamiento.

21. NO intente operar el molinillo si el molinillo, el motor y la caja de engranajes están fríos.

La temperatura del motor, del devanador y de la caja de engranajes debe ser de al menos 45 °F (7 °C) antes de comenzar.

22. Para reducir el riesgo de arranque involuntario, verifique que el control esté APAGADO antes de enchufar.

Conecte el cable a la toma de corriente de la pared. Para desconectarlo, gire el control a la posición OFF (APAGADO) y luego retire el enchufe de la toma de pared. salida.

23. NO utilice el molinillo debajo de un armario de pared. Al guardarlo, desenchufe siempre el aparato.

t de la toma eléctrica. No hacerlo podría crear un riesgo de incendio, especialmente si el aparato

toca las paredes del garaje o la puerta toca la unidad al cerrarse.

24. NUNCA enchufe el molinillo en un lugar donde el agua pueda inundar el área.

25. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, NO sumerja el molinillo en agua ni en ningún otro lugar.

líquidos. Asegúrese de que el molinillo esté desconectado de la fuente de alimentación antes de limpiarlo.

ER enjuague el motor del molinillo con agua corriente, use únicamente un paño húmedo para limpiar el molinillo

Unidad de motor.

26. NO opere la amoladora con las manos mojadas o mientras está parado sobre un piso mojado.

27. El uso de accesorios o piezas no específicamente recomendados o vendidos por el fabricante.

El uso de este molinillo anulará la garantía y puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

28. ¡LAVE TODAS LAS PIEZAS A MANO! NO USE LAVAVAJILLAS. Nunca coloque la unidad cerca de una fuente de calor.

en el quemador, en el horno o en el lavavajillas.

29. NUNCA utilice agentes de limpieza abrasivos ni paños abrasivos para limpiar el molinillo.

30. NO utilice el molinillo para otro fin que no sea el previsto.

31. NO UTILICE la picadora sin carne en el cabezal de la picadora. Podría dañarse gravemente el cabezal.

Puede ocurrir un accidente con Auger.

32. Nunca encienda ni haga funcionar la picadora de carne durante más de 10 segundos en seco sin carne en su interior. y la máquina. La fricción entre la barrena y el cabezal de la trituradora provocará un alto calor.

utilizando la carne para pegarla al interior del conjunto de la picadora. NUNCA OPERE EN SECO.

El envejecimiento debido al funcionamiento en seco anulará la garantía.

33. Asegúrese de que la amoladora esté sobre una superficie de trabajo estable. Asegúrese de que todas las patas de la amoladora estén estables.

34. NO intente moler huesos, nueces u otros elementos duros.

35. USE PROTECCIÓN PARA LOS OJOS. Use anteojos de seguridad. Los anteojos de uso diario no son de seguridad.

Gafas de seguridad. Las gafas de seguridad cumplen con los requisitos de ANSI Z87.1. Nota: las gafas de seguridad aprobadas Tienen Z87 impreso o estampado en ellos.

36. El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de uso indebido del molinillo.

El uso inadecuado del molinillo anula la garantía.

37. NO utilice el molinillo bajo la influencia de drogas o alcohol.

38. NO quite las etiquetas de advertencia del molinillo. Si lo hace, perderá la validez.

garantía del producto y puede provocar lesiones personales graves.

39. Este aparato debe estar conectado a tierra mientras está en uso para proteger al operador de descargas eléctricas.

Esta amoladora utiliza un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra que debe conectarse directamente a un tomacorriente de pared con conexión a tierra de 120 V (EE. UU.)/230 V (CE), de tres clavijas.

Los enchufes se utilizan en aparatos eléctricos revestidos de metal para brindar protección contra una descarga eléctrica. NO cambie ni altere el enchufe de ninguna manera. NUNCA rompa una conexión a tierra. clavija de un enchufe de 3 conductores. Si lo hace, se anulará la garantía y puede provocar una descarga eléctrica. choque.

PARÁMETRO TÉCNICO

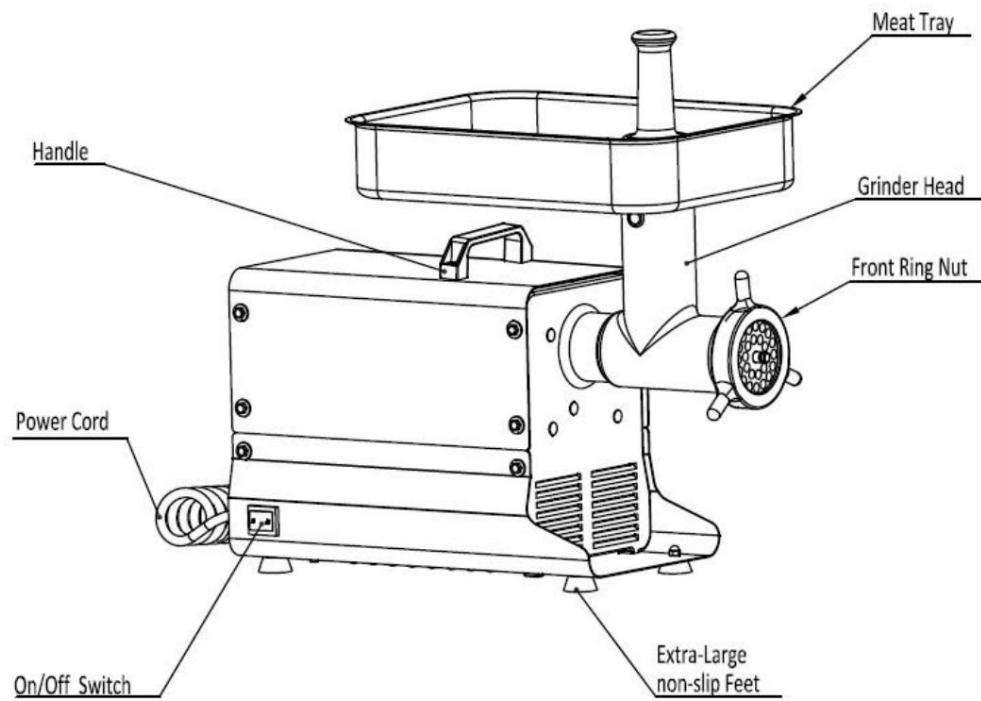
ESPECIFICACIÓN DEL MODELO		CALIFICACIONES		Capacidad	Continuo tiempo de trabajo
1A-EG108	#8 Molinillo	120 V/60 Hz	350 W ≥3,2 kg/min		4 horas
		230 V/50 Hz			
Amoladora n.º 12 1A-EG112		120 V/60 Hz	550 W ≥5,0 kg/min		4 horas
		230 V/50 Hz			
Amoladora 1A-EG122 n.º 22		120 V/60 Hz	750W ≥5,9 kg/min		4 horas
		230 V/50 Hz			
Amoladora 1A-EG132 n.º 32		120 V/60 Hz 1100	EN	≥9,5 kg/min	4 horas
		230 V/50 Hz			

Nota: Compre una máquina que sea adecuada para el voltaje local.

LISTA DE PIEZAS

1A-EG108 #8 PICADORA DE CARNE

1A-EG112 #12 PICADORA DE CARNE



1A-EG122 #22 PICADORA DE CARNE

1A-EG132 #32 PICADORA DE CARNE

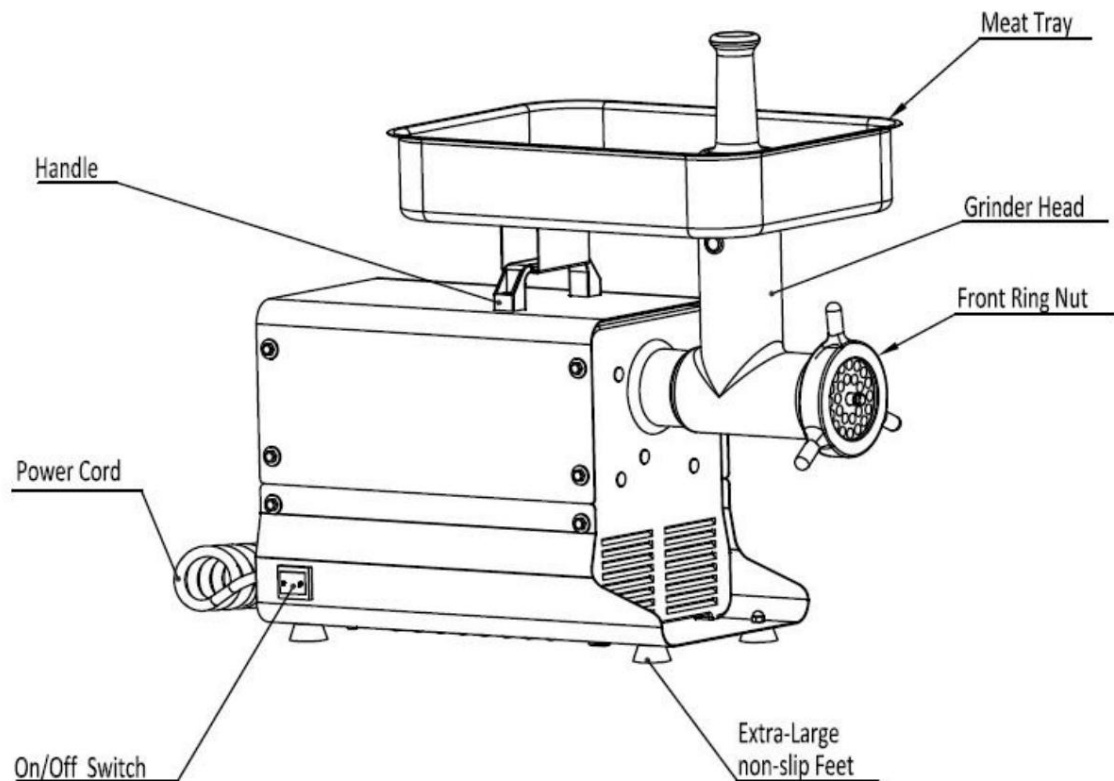
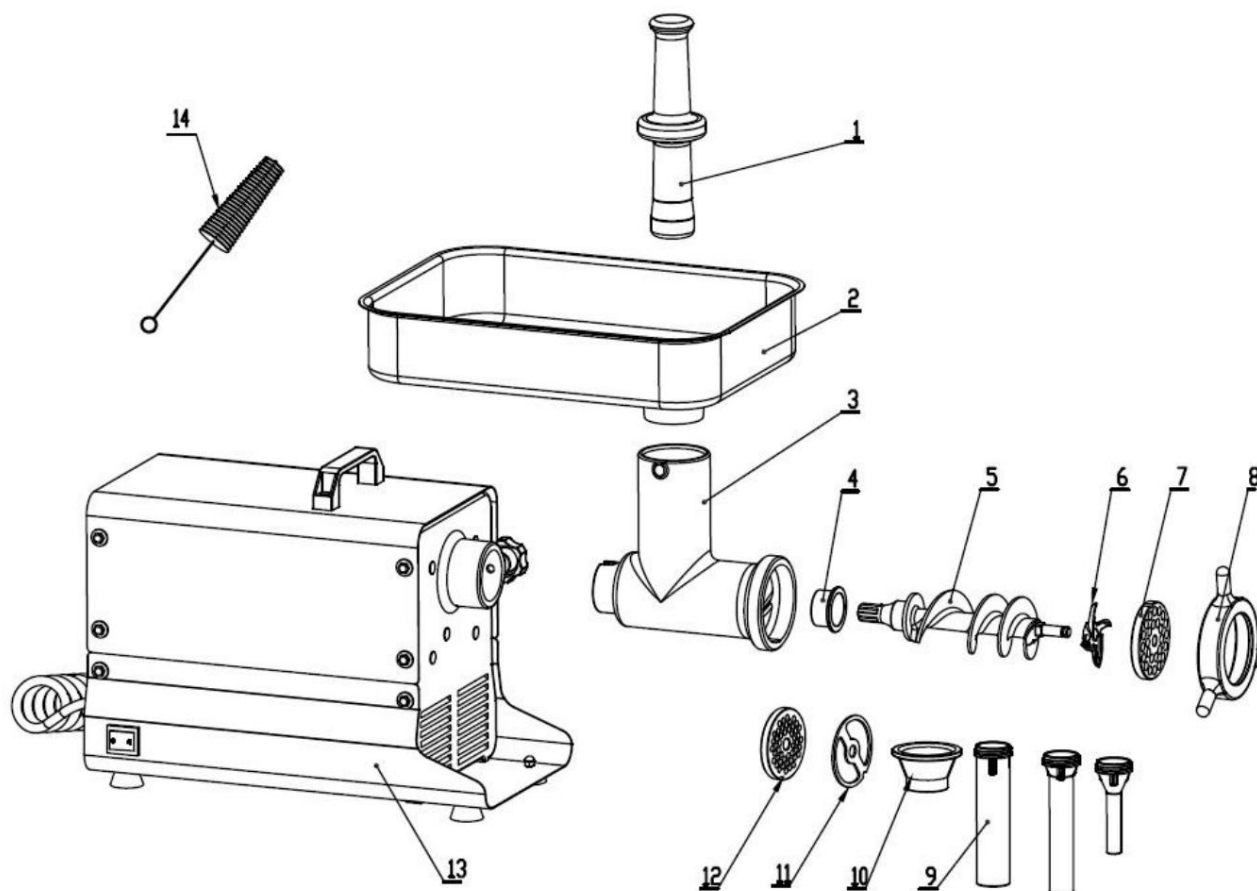
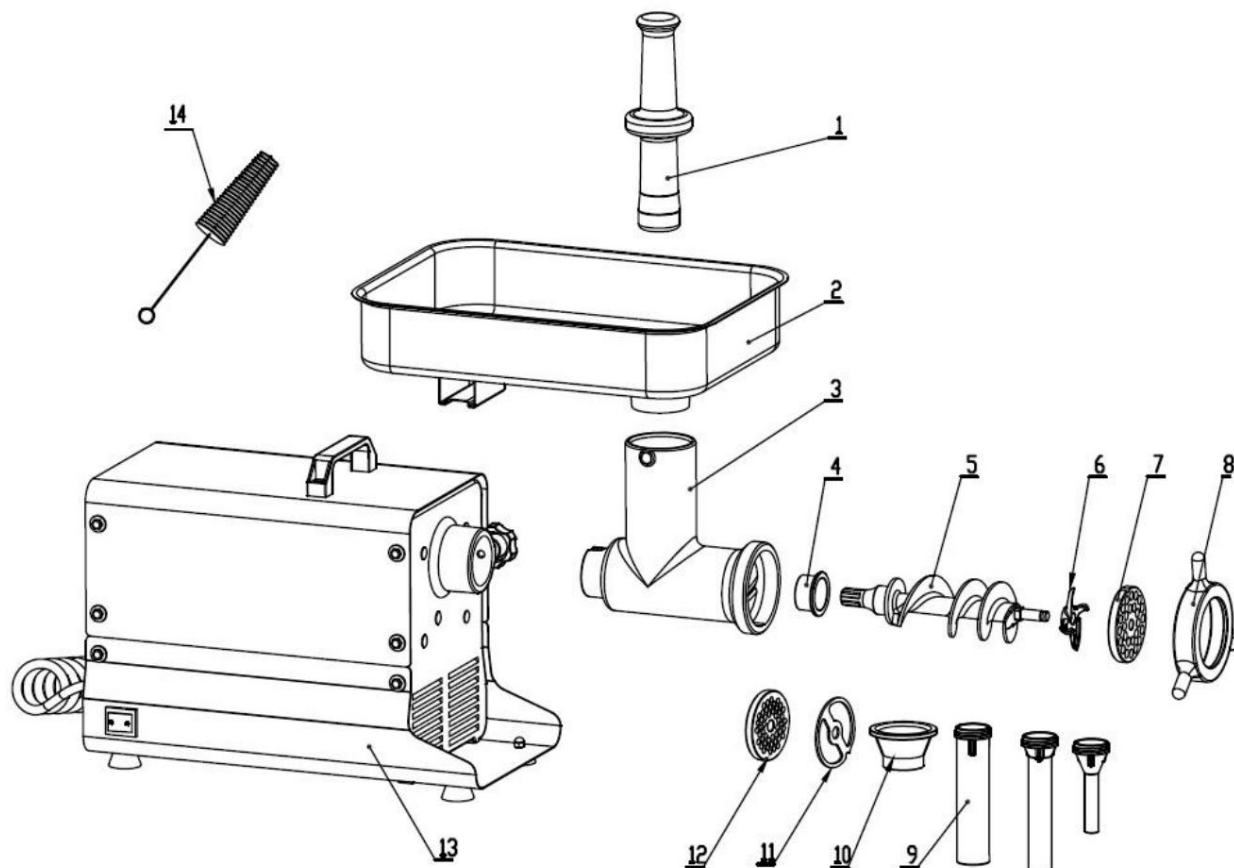


Diagrama de explosión del producto 1A-EG108 y 1A-EG112



Nro. de pieza	Descripción de la pieza	Nro. de pieza	Descripción de la pieza
1	PISOTADOR DE CARNE	8	TUERCA ANILLO DELANTERA
2	BANDEJA DE CARNE	9	JUEGO DE TUBOS DE RELLENO (3 PIEZAS)
3	CABEZAL DE AMOLADORA	10	CONECTOR DE RELLENO DE PLÁSTICO
4	MANGUITO DE NAILON PARA BARRENA	11	PLACA DE RELLENO
5	BARRENA	12	PLACA DE CARNE DE 4,5 MM
6	CUCHILLO	13	BASE
7	PLACA DE CARNE DE 10 MM	14	CEPILLAR

Diagrama de explosión del producto 1A-EG122 y 1A-EG132



Pieza N° 1	Descripción de la pieza	Pieza N° 8	Descripción de la pieza
	PISOTEADOR DE CARNE	9	TUERCA ANILLO DELANTERA
2	BANDEJA DE CARNE		JUEGO DE TUBOS DE RELLENO (3 PIEZAS)
3	CABEZAL DE AMOLADORA	10	CONECTOR DE RELLENO DE PLÁSTICO
4	MANGUITO DE NAILON PARA BARRENA	11	PLACA DE RELLENO
5	BARRENA	12	PLACA DE CARNE DE 4,5 MM
6	CUCHILLO	13	BASE
7	PLACA DE CARNE DE 10 MM	14	CEPILLAR

INSTRUCCIONES PARA EL RELLENO DE SALCHICHAS

¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar, montar o desmontar el molinillo, asegúrese de que el PLU

¡G SE RETIRA DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN! SIEMPRE desenchufe el molinillo cuando

No utilice la unidad. Después de desenchufarla, encienda el interruptor y luego apáguelo para asegurarse de que todo esté en orden.

Se ha descargado energía del molinillo.

IMPORTANTE: Si bien una persona puede rellenar salchichas con esta picadora, se recomienda que

Esta operación la realicen dos personas. Una persona opera la picadora y empuja la carne hacia el interior.

El Stomper se encarga de sacar la salchicha del tubo mientras la otra persona se encarga de sacarla del tubo.

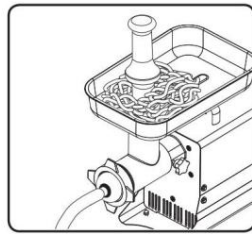
gramo.

¡ADVERTENCIA! ¡NUNCA UTILICE LA PICADORA EN SECO SIN CARNE! Puede dañar la

unidad, La carne se convierte en lubricante al pasar por la picadora, si te quedas sin carne,
Apague el molinillo inmediatamente

PARA COMENZAR A RELLENAR:

1. Coloque la carne molida sazónada en la bandeja para carne. No llene demasiado la bandeja, coloque solo la cantidad suficiente.
h carne para dejar abierta la zona del conducto de alimentación. (Figura 1)
2. Deslice una tripa de salchicha sobre el embudo de relleno. (Figura 2)
3. Saque de 10 a 15 cm (4 a 6") de tripa del extremo del tubo del embudo de relleno y átelo.
no en el extremo de la carcasa. (Figura 3).
4. Asegúrese de que el molinillo esté en la posición "OFF" (apagado). Conecte el molinillo a la fuente de alimentación.
5. Presione el botón "ON" del molinillo (en los modelos n.º 8 y n.º 12) o gire el interruptor del molinillo a la posición adelante.
Posición "FWD" (modelos n.º 22, n.º 32). Comience a introducir con cuidado la carne molida en el alimentador.
te. UTILICE SOLO EL PISOTEADOR PARA EMPUJAR LA CARNE HACIA LA CABEZA, NO UTILICE SU F
INGERS O CUALQUIER OTRO OBJETO.
6. Sostenga la tripa en su lugar con una mano mientras alimenta la mezcla de salchichas a través del Grifería.
A medida que la carne llena la tripa, colóquela con cuidado sobre una superficie limpia y seca. (Figura 4)
7. No rellene los últimos 10 a 15 cm (4 a 6 in) de tripa. Una vez que se haya rellenado toda la longitud de la tripa,
Relleno, gire el extremo abierto para cerrar, luego ate los extremos de la tripa firmemente para cerrar. Gire i
nto enlaces si lo desea.
8. Siempre que vaya a rellenar salchichas, llene la tripa lentamente para evitar bolsas de aire. Si se forman bolsas de aire,
Pera en la salchicha. Use un alfiler para pinchar las burbujas. Los pequeños agujeros se sellarán naturalmente.



LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

IMPORTANTE: ANTES DE LIMPIAR, ASEGÚRESE DE QUE LA ALIMENTACIÓN ESTÉ APAGADA Y

LA UNIDAD ESTÁ DESENCHUFADA. Desmonte el cabezal de la amoladora y lave las piezas que vienen con el aparato.

Actúe con la carne a fondo en agua caliente y jabón, teniendo especial cuidado de eliminar toda la grasa y

Aceite de las superficies. Enjuague y seque bien todas las piezas antes de volver a ensamblarlas.

1. Lave todas las partes que hayan estado en contacto con la carne con agua caliente y jabón. **ASEGÚRESE DE
LIMPIE INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE USARLO. NO SUMERJA EL MOTOR EN AGUA NI
¡OTROS LÍQUIDOS!**

2. Enjuague las piezas del molinillo con agua caliente limpia y luego séquelas **INMEDIATAMENTE.**

3. Lubrique completamente el cabezal, el sinfín, las placas y la cuchilla con un aerosol de silicona de grado alimenticio.
antes y después de cada uso.

4. Limpie la cubierta del motor y la caja de engranajes con una toalla húmeda y séquela. **NO
¡SUMERJA EL MOTOR EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS!**

IMPORTANTE: Cualquier pieza metálica debe estar recubierta con un aerosol de silicona apto para alimentos para evitar la oxidación; si no se protegen adecuadamente, estas piezas comenzarán a oxidarse muy rápidamente.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

AL MANIPULAR ALIMENTOS, LAS REGLAS BÁSICAS A SEGUIR SON: COCINAR Es crucial cocinar los

alimentos a una temperatura interna segura para destruir las bacterias que estén presentes. La seguridad de las hamburguesas y otros alimentos hechos con carne picada ha recibido mucha atención últimamente, y con razón. Cuando se muele carne, las bacterias presentes en la superficie se mezclan en toda la mezcla molida. Si esta carne molida no se cocina al menos a 160°F a 165°F (71°C a 74°C), las bacterias no se destruirán y existe una buena posibilidad de que enfermes. Los trozos sólidos de carne como los filetes y las chuletas no tienen bacterias peligrosas como E. coli en el interior, por lo que se pueden servir más poco hechos. Aún así, cualquier corte de carne de res debe cocinarse a una temperatura interna de al menos 145°F (63°C) (medio hecho). La temperatura segura para las aves de corral es de 180 °F (82 °C) y los cortes sólidos de cerdo deben cocinarse a 160 °F (71 °C). Los huevos también deben cocinarse bien. Si está preparando un merengue u otra receta que utilice huevos crudos, compre huevos especialmente pasteurizados o use polvo de merengue preparado.

SEPARAR Se

produce cuando las carnes crudas o los huevos entran en contacto con alimentos que se comerán crudos. Esta es una fuente importante de intoxicación alimentaria. Siempre envuelva dos veces las carnes crudas y colóquelas en el estante más bajo del refrigerador para que no haya forma de que los jugos goteen sobre los productos frescos. Luego use las carnes crudas dentro de 1 a 2 días de la compra, o congélelas para almacenarlas por más tiempo. Descongele las carnes congeladas en el refrigerador, no sobre la mesada. Cuando ase o cocine carnes o pescados crudos, asegúrese de colocar la carne cocida en un plato limpio. No use el mismo plato que usó para llevar la comida a la parrilla. Lave los utensilios utilizados para asar después de que la comida se dé vuelta por última vez en la parrilla, así como las espátulas y cucharas utilizadas para saltar o dar vuelta la carne mientras se cocina. Asegúrese de lavarse las manos después de manipular carnes crudas o huevos crudos. Es absolutamente necesario lavarse las manos con agua y jabón o usar una toallita antibacteriana humedecida previamente después de haber tocado carne cruda o huevos crudos. No lavarse las manos y las superficies mientras se cocina es una de las principales causas de contaminación cruzada.

LÁVATE

LAS MANOS Y LAS SUPERFICIES DE TRABAJO CON FRECUENCIA CUANDO COCINAS. LÁVATE CON AGUA CALIENTE Y JABÓN DURANTE AL MENOS 15 SEGUNDOS, LUEGO SÉQUETE CON UNA TOALLA DE PAPEL.

ENFRIAR

Enfriar los alimentos es muy importante. La zona de peligro donde se multiplican las bacterias es entre 40°F y 140°F (4°C y 6°C). Su refrigerador debe estar configurado a 40°F (4°C) o menos; su congelador debe estar a 0°F (-17°C) o menos. Regla simple: sirva los alimentos calientes calientes, los alimentos fríos fríos. Use platos calientes para mantener la comida caliente mientras sirve. Use baños de agua helada para mantener fríos los alimentos fríos. Nunca deje ningún alimento a temperatura ambiente durante más de 2 horas - 1 hora si la temperatura ambiente es de 90°F (32°C) o más. Cuando empaque para un picnic, asegúrese de que los alimentos ya estén fríos cuando los coloque en la cesta aislada. La cesta no enfriará los alimentos, solo los mantiene fríos cuando se envuelve adecuadamente con hielo. Los alimentos cocidos y calientes deben colocarse en recipientes poco profundos y refrigerarse inmediatamente para que se enfrien rápidamente. Asegúrese de cubrir los alimentos una vez que se hayan enfriado.

NOTA: Se deben tener en cuenta consideraciones especiales cuando se utiliza carne de venado u otros animales salvajes, ya que pueden contaminarse en gran medida durante el faenado en el campo. La carne de venado suele conservarse a temperaturas que podrían permitir el crecimiento de bacterias, como cuando se transporta. Consulte el Departamento de Carnes y Aves de Corral del USDA para obtener más preguntas o información sobre la seguridad de la carne y los alimentos.

PROTECCIÓN AMBIENTAL



Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva europea 2012/19/CE.

El símbolo de un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados como tales no pueden desecharse con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para reciclar dispositivos eléctricos y electrónicos.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support



Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

ELEKTRYCZNA MŁYNKA DO MIĘSA

MODEL: 1A-EG108/1A-EG112/1A-EG122/1A-EG132

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

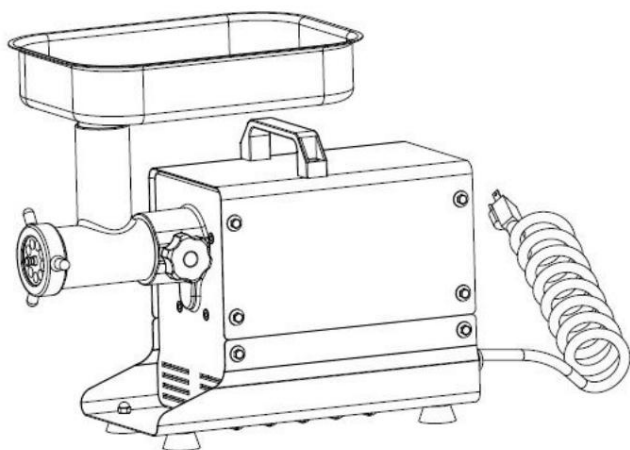
„ Oszczędź połowę”, „ Połowa ceny” lub jakiegokolwiek inne podobne wyrażenia używane przez nas oznaczają wyłącznie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi, najlepszymi markami i niekoniecznie oznacza to, że obejmuje wszystkie kategorie oferowanych narzędzi przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie

W porównaniu z najlepszymi markami oszczędzasz tak naprawdę połowę ceny.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

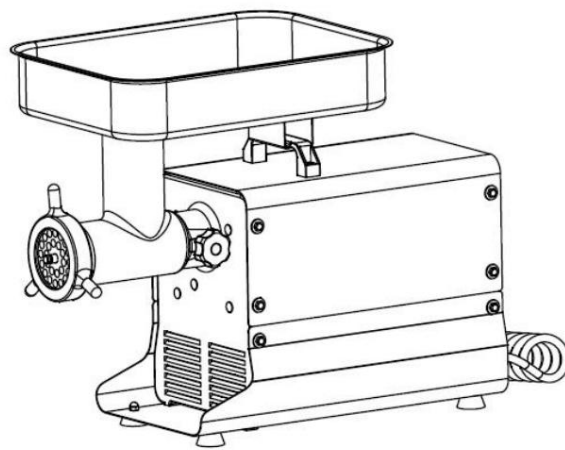
ELEKTRYCZNA MŁYNKA DO MIĘSA

MODEL: 1A-EG108/1A-EG112/1A-EG122/1A-EG132



1A-EG108 #8 MASZYNKA DO MIĘSA

1A-EG112 #12 MASZYNKA DO MIĘSA



1A-EG122 #22 MASZYNKA DO MIĘSA

1A-EG132 #32 MASZYNKA DO MIĘSA

POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej

www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja. Przed rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie prawo do jasnej interpretacji naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania w naszym produkcie.

OSTRZEŻENIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa w tym:

1. PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE OBSŁUGI I ETYKIETY BEZPIECZEŃSTWA PRODUKTU!
2. SPRAWDŹ, CZY NIE MA USZKODZONYCH CZĘŚCI: Przed użyciem szlifierki sprawdź, czy wszystkie części są działają prawidłowo i wykonują zamierzone funkcje. Sprawdź wyrównanie ruchomych części, wiązania ruchomych części, montażu i wszelkich innych warunków, które mogą mieć wpływ działanie. Jeśli jakiegokolwiek części, przewód zasilający lub szlifierka są uszkodzone, należy skontaktować się z Działem Obsługi Klienta Numer serwisowy podany w niniejszej instrukcji.
3. Zawsze odłączaj przewód zasilający od gniazdka, gdy nie jest używany, przed założeniem lub zdjęciem urządzenia. części lub akcesoriów, a przed czyszczeniem. Po odłączeniu urządzenia, włącz wyłącznik zasilania, następnie WYŁĄCZ, aby mieć pewność, że cała moc została rozładowana ze szlifierki.
4. To urządzenie NIE jest przeznaczone do użytku przez dzieci ani osoby (w tym dzieci) z ograniczone zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe bądź brak doświadczenia i wiedzy.
To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci!
5. NIGDY NIE ZOSTAWIAJ SZLIFIERKI BEZ NADZORU, GDY JEST WŁĄCZONA!
6. ZAWSZE UŻYWAJ DOŁĄCZONEGO STOMPERA, NIGDY NIE KARMIĆ POKARMU RĘCZNIE. ZACHOWAJ ZAWSZE NIE WCHODŹ DO ŚLIMAKA I OSTRZY TNĄCYCH. NIGDY NIE WCHODŹ DO MŁYNKA, może to spowodować poważne obrażenia



7. Podczas pracy zawsze utrzymuj osłonę tacy na swoim miejscu (Uwaga: osłona tacy jest zamontowana tylko w modelach nr 22 i 32)
8. UNIKAĆ kontaktu z ruchomymi częściami. NIGDY NIE UŻYWAJ PALCÓW DO SKROBANIA ŻYWNOŚCI Z DALA OD OSTRZA TNĄCEGO PODCZAS PRACY. Podczas gdy szlifierka jest włączona operacja. MOŻE DOPROWADZIĆ DO POWAŻNYCH OBRAŻEŃ.
9. Przed wyjęciem jakiegokolwiek części należy odczekać, aż wszystkie ruchome części zatrzymają się i wyłączyć zasilanie. ze szlifierki lub przed przełączeniem szlifierki na bieg wsteczny
10. ZWIĄŻ luźne włosy, ubranie lub jakikolwiek luźny przedmiot i podwiń długie rękawy przed obsługą szlifierki.
11. PRZED uruchomieniem szlifierki ZDEJMIJ krawaty, pierścionki, zegarki, bransoletki i inną biżuterię.
12. NIE WOLNO obsługiwać szlifierki ani żadnego innego sprzętu elektrycznego, jeżeli przewód lub wtyczkę lub po awarii urządzenia. NIE PRÓBUJ WYMIENIAĆ PRZEWODU. Zadzwoń

Obsługa klienta w celu zorganizowania zwrotu szlifierki w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji

13. NIE UŻYWAĆ na zewnątrz, produkt jest przeznaczony WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU WEWNĄTRZ

14. NIE pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu, ani by nie stykał się z ostrymi narzędziami.
krawędzi lub dotykać gorących powierzchni.

15. NIE WOLNO, aby przewód nie zagiął się, nie przytrzasnął pod urządzeniem lub nie owinał się wokół szlifierki.

16. NIE ciągnij za przewód zasilający, aby go odłączyć.

17. NIE UŻYWAĆ Z PRZEDŁUŻACZEM. Zawsze podłączać bezpośrednio do uziemionej ściany.
pojemnik.

18. W tym młynku zastosowano uziemioną wtyczkę z trzema bolcami (przewodem pod napięciem, neutralnym i uziemiającym), która powinna być podłączony bezpośrednio do uziemionego, 120-woltowego, 60-hercowego, trójbolcowego gniazdka ściennego z uziemieniem gniazdo. Wtyczki uziemione są używane w urządzeniach elektrycznych w obudowach metalowych, aby zapewnić ochronę przed porażeniem prądem elektrycznym. NIE zmieniać ani nie modyfikować wtyczki w żaden sposób. NIGDY nie odłamuj bolca uziemiającego z wtyczki 3-żyłowej. Unieważnia to gwarancji i może spowodować porażenie prądem.

19. Umieść młynek na twardej i stabilnej powierzchni. Upewnij się, że młynek nie jest umieszczony w pobliżu krawędzi blatu roboczego, skąd może zostać łatwo zepchnięty lub spaść.

20. Obudowa przekładni i pokrywa silnika mogą stać się GORĄCE podczas pracy. Nie jest to NIE DOTYKAJ tych części podczas pracy.

21. NIE próbuj obsługiwać szlifierki, jeśli szlifierka, silnik i skrzynia biegów są zimne.

Temperatura silnika, silnika i skrzyni biegów przed rozpoczęciem powinna wynosić co najmniej 45°F (7°C).

22. Aby zmniejszyć ryzyko przypadkowego uruchomienia, przed podłączeniem sprawdź, czy sterowanie jest wyłączone. przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć, ustaw sterowanie na OFF, a następnie wyjmij wtyczkę ze ściany wylot.

23. NIE używaj szlifierki pod szafką ścienną. Podczas przechowywania zawsze odłączaj urządzenie od zasilania. t z gniazdka elektrycznego. Niedokonanie tego może stwarzać ryzyko pożaru, zwłaszcza jeśli urządzenie dotyka ścian garażu lub drzwi dotykają jednostki podczas zamykania.

24. NIGDY nie podłączaj szlifierki w miejscu, w którym istnieje ryzyko zalania wodą.

25. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, NIE zanurzaj szlifierki w wodzie ani w innych płynach. Przed czyszczeniem upewnij się, że młynek jest odłączony od źródła zasilania. NEV

ER opłucz silnik szlifierki pod bieżącą wodą, do czyszczenia szlifierki używaj wyłącznie wilgotnej ściereczki
Jednostka silnika.

26. NIE obsługuj szlifierki mokrymi rękami lub stojąc na mokrej podłodze.

27. Stosowanie akcesoriów lub części, które nie są wyraźnie zalecane lub sprzedawane przez producenta.

Niedopełnienie tego obowiązku spowoduje unieważnienie gwarancji i może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia

28. MYJ RĘCZNIE WSZYSTKIE CZĘŚCI! NIE UŻYWAJ ZMYWARKI. Nigdy nie stawiaj urządzenia w pobliżu palnika, w piekarniku lub w zmywarce.

29. Do czyszczenia młynka NIGDY nie używaj ściernych środków czyszczących ani szorstkich ściereczek.

30. NIE używaj szlifierki niezgodnie z jej przeznaczeniem.

31. NIE URUCHOMIĆ Młynka bez mięsa w Głowicy Młynka. Poważne uszkodzenie Głowicy.

Może wystąpić świder.

32. Nigdy nie włączaj i nie uruchamiaj maszyny do mięsa na dłużej niż 10 sekund bez mięsa w środku.

e maszyny. Tarcie między ślimakiem a głowicą szlifierską spowoduje wysokie ciepło

używając mięsa do przyklejenia się do wnętrza zespołu młynka. NIGDY NIE UŻYWAJ NA SUCHO. Dam

Zużycie materiału powstałe w wyniku pracy na sucho spowoduje unieważnienie gwarancji.

33. Upewnij się, że Grinder stoi na stabilnej powierzchni roboczej. Upewnij się, że wszystkie nóżki Grindera są stabilne.

34. NIE próbuj mieć kości, orzechów ani innych twardych przedmiotów.

35. NOSZ OCHRONĘ OCZU. Noś okulary ochronne. Codzienne okulary nie są okularami ochronnymi.

okulary. Okulary ochronne są zgodne z wymaganiami ANSI Z87.1. Uwaga: zatwierdzone szkło bezpieczne

Mają nadruk lub stempel Z87.

36. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego użytkowania Młynka.

Nieprawidłowe użytkowanie Szlifierki powoduje unieważnienie gwarancji.

37. NIE używaj Grindera będąc pod wpływem narkotyków lub alkoholu.

38. NIE USUWAJ ETYKIET OSTRZEGAWCZYCH Z MŁYNKA. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.

gwarancji produktu i może spowodować poważne obrażenia ciała.

39. Urządzenie to musi być uziemione podczas użytkowania w celu ochrony operatora przed porażeniem elektrycznym.

wstrząs. Ta szlifierka używa uziemionej, trójbolcowej wtyczki, która powinna być podłączona bezpośrednio do

uziemione gniazdo ścienna 120 V (USA)/230 V (EC), trzybolcowe, uziemione.

Wtyczki stosuje się w urządzeniach elektrycznych z obudową metalową w celu zapewnienia ochrony przed

porażenie prądem. NIE zmieniaj ani nie modyfikuj wtyczki w żaden sposób. NIGDY nie odłączaj uziemienia

bolec z wtyczki 3-żyłowej. Takie działanie unieważnia gwarancję i może spowodować porażenie prądem

zaskokować.

PARAMETRY TECHNICZNE

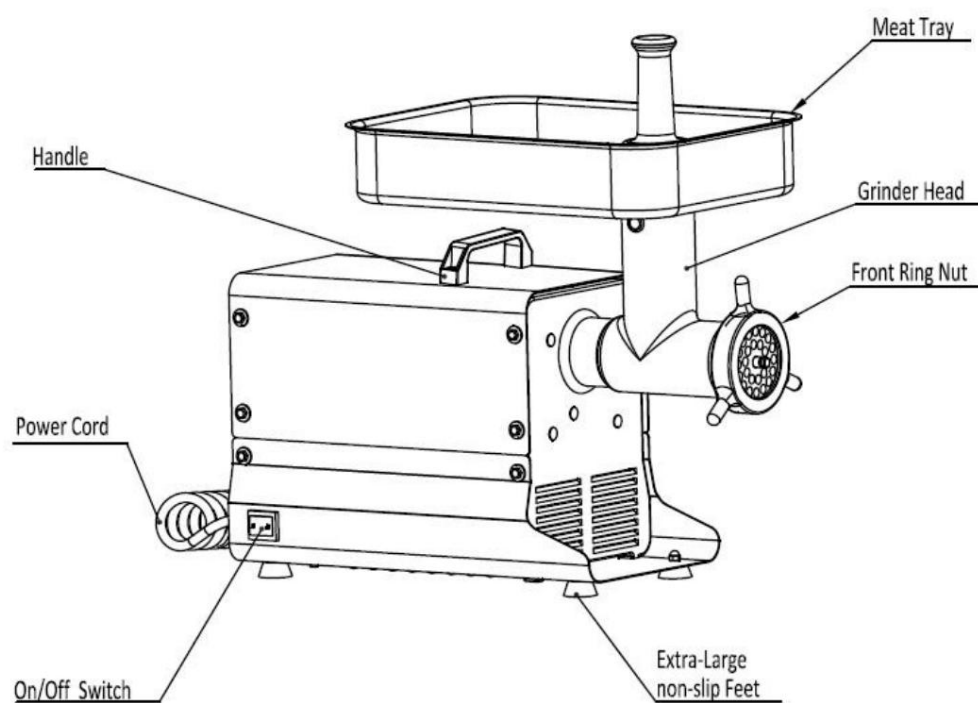
SPECYFIKACJA MODELU		OCENY		Pojemność	Ciągły czas pracy
1A-EG108	#8 Młynek	120 V/60 Hz	350 W	3,2 kg/min	4 godziny
		230V/50Hz			
1A-EG112 #12	Szlifierka	120 V/60 Hz	550 W	5,0 kg/min	4 godziny
		230V/50Hz			
1A-EG122 #22	Szlifierka	120 V/60 Hz	750 W	5,9 kg/min	4 godziny
		230V/50Hz			
1A-EG132 #32	Szlifierka	120 V/60 Hz 1,100	W	9,5 kg/min	4 godziny
		230V/50Hz			

Uwaga: Proszę zakupić urządzenie dostosowane do lokalnego napięcia.

LISTA CZĘŚCI

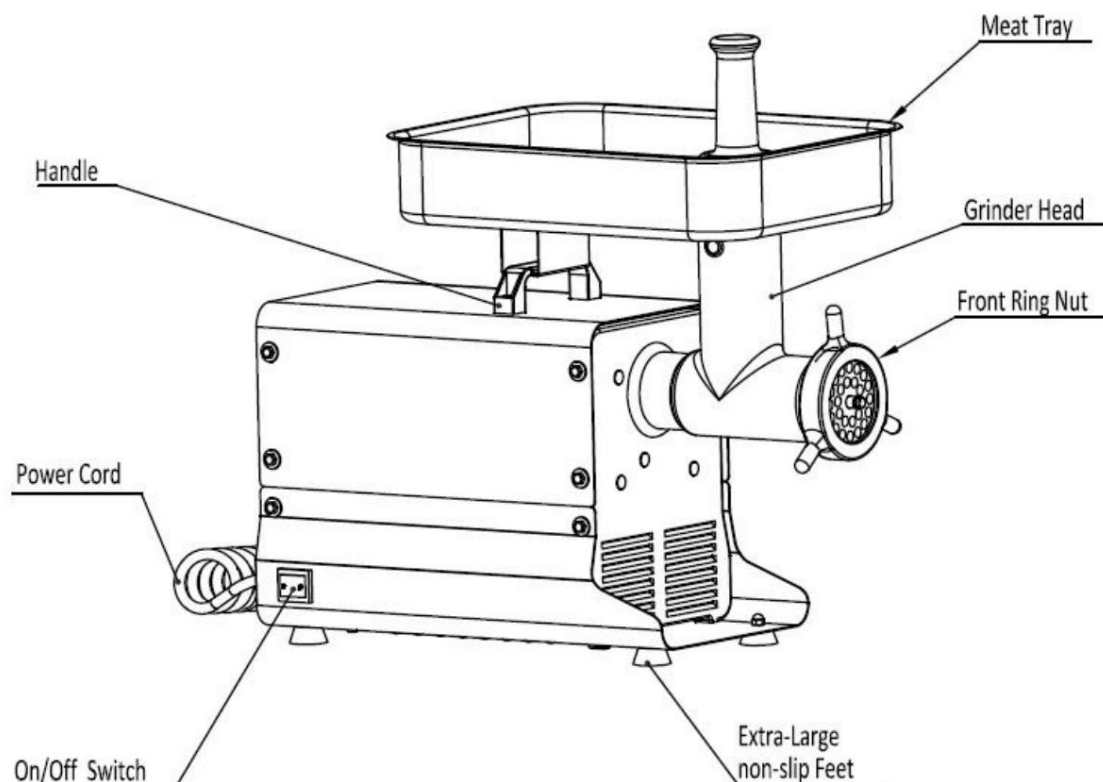
1A-EG108 #8 MASZYNKA DO MIĘSA

1A-EG112 #12 MASZYNKA DO MIĘSA

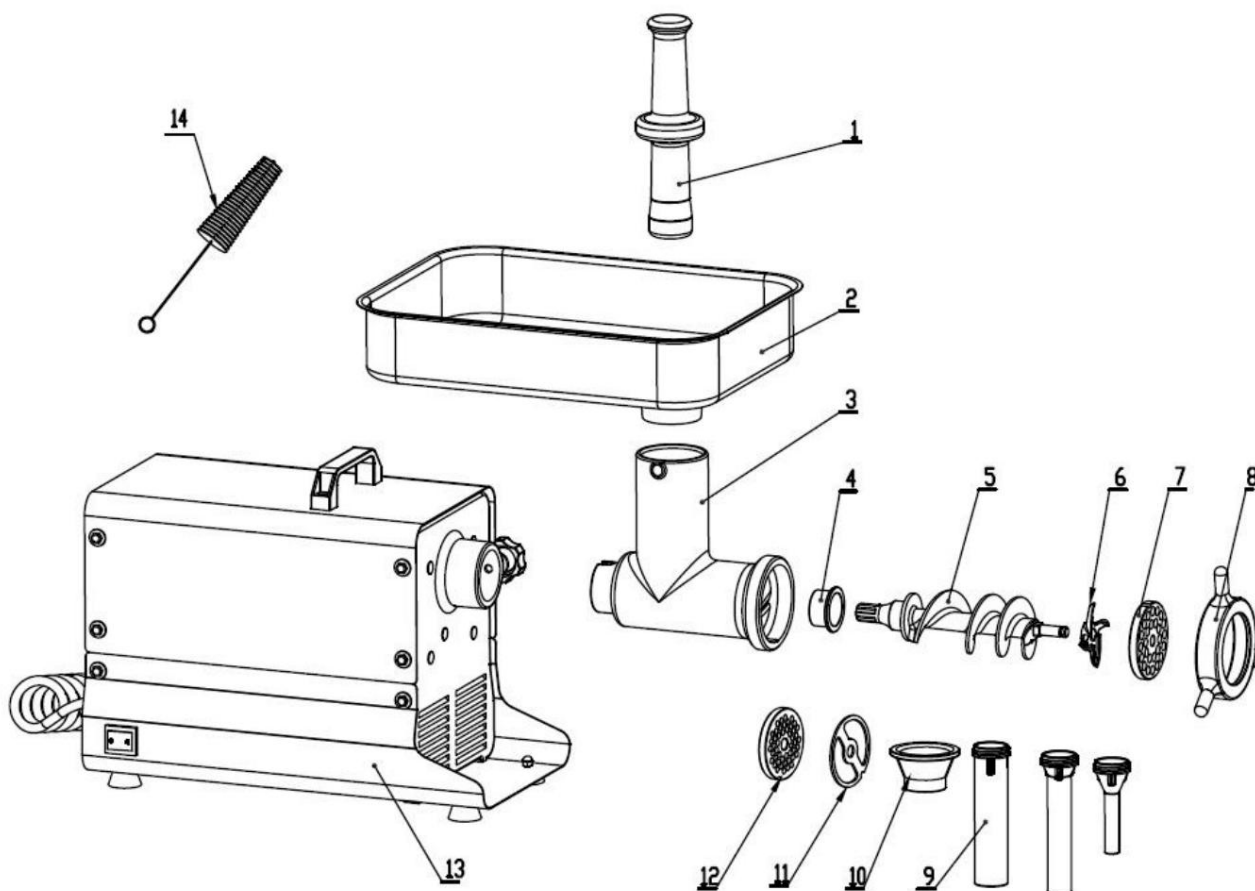


1A-EG122 #22 MASZYNKA DO MIĘSA

1A-EG132 #32 MASZYNKA DO MIĘSA

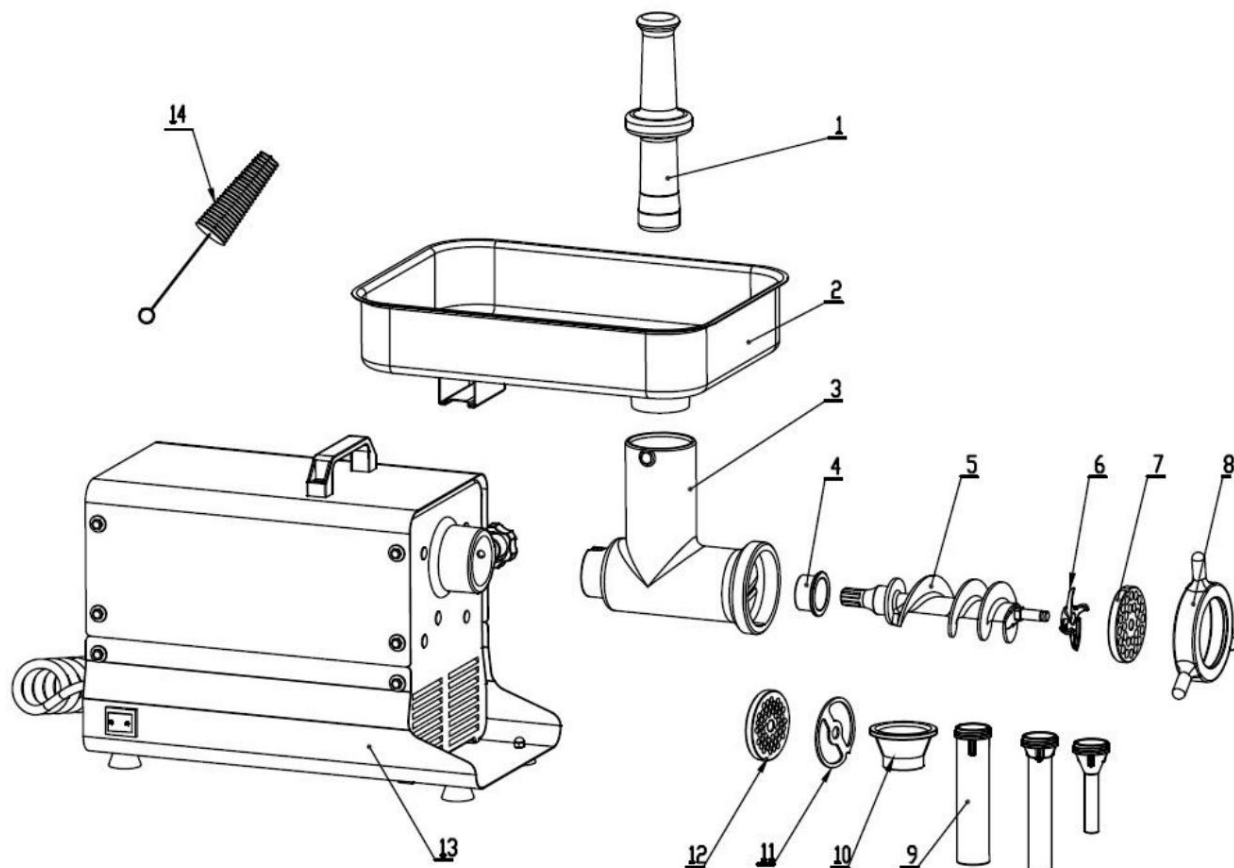


1A-EG108 i 1A-EG112 Schemat wybuchu produktu



Numer części.	Opis części	Numer części.	Opis części
1	TŁUSZCZENIE MIĘSA	8	Nakrętka pierścieniowa przednia
2	TACKA Z MIĘSEM	9	ZESTAW RUR FASTINGOWYCH (3 SZTUKI)
3	GŁOWICA SZLIFIERKI	10	PLASTIKOWY ŁĄCZNIK WYPEŁNIAJĄCY
4	NYLONOWA RĘKAWICA ŚLIMAKOWA	11	PŁYTA FARSZOWA
5	ŚWIDER	12	PŁYTA MIĘSNA 4,5MM
6	NÓŻ	13	OPIERAĆ
7	10MM PŁYTA MIĘSNA	14	SZCZOTKA

1A-EG122 i 1A-EG132 Schemat wybuchu produktu



Numer części	Opis części	Część nr	Opis części
	TŁUSZCZENIE MIĘSA	8	Nakrętka pierścieniowa przednia
1	TACKA Z MIĘSEM	9	ZESTAW RUR FASTINGOWYCH (3 SZTUKI)
2	GŁOWICA SZLIFIERKI	10	PLASTIKOWY ŁĄCZNIK WYPEŁNIAJĄCY
3 4	NYLONOWA RĘKAWICA ŚLIMAKOWA	11	PŁYTA FARSZOWA
5	ŚWIDER	12	PŁYTA MIĘSNA 4,5MM
6	NÓŻ	13	OPIERAĆ
7	10MM PŁYTA MIĘSNA	14	SZCZOTKA

INSTRUKCJA NADZIEWANIA KIEŁBASĄ

OSTRZEŻENIE! Przed czyszczeniem, montażem lub demontażem młynka upewnij się, że PLUG

JEST USUNIĘTY Z GNIAZDA ZASILANIA! ZAWSZE odłączaj młynek od zasilania, gdy

jest nieużywany. Po odłączeniu urządzenia włącz wyłącznik zasilania, a następnie wyłącz go, aby upewnić się, że wszystkie części młynka wyrzucą energię.

WAŻNE: Chociaż jedna osoba może nadziewać kiełbasy tą maszynką, zaleca się, aby

dwie osoby wykonują tę operację. Jedna osoba obsługuje maszynkę i wpycha mięso do

zsuwnię za pomocą Stompera, podczas gdy druga osoba zarządza wyjściem do pojemnika na kiełbaski

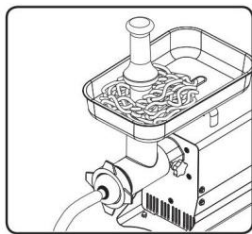
G.

OSTRZEŻENIE! NIGDY NIE URUCHOMIĆ MŁYNKA NA SUCHO BEZ MIĘSA! Może to spowodować uszkodzenie

jednostka, Mięso staje się smarem podczas przechodzenia przez maszynkę, jeśli zabraknie Ci mięsa, natychmiast wyłącz młynek

ABY ROZPOCZĄĆ FASOWANIE:

1. Umieść doprawione mielone mięso w tacce na mięso. Nie przepełniaj tacki, umieść tylko tyle mięso, aby pozostawić obszar kanału podającego otwarty. (Rysunek 1)
2. Nasuń osłonkę kiełbasy na lejek do nadziewania. (Rysunek 2)
3. Wyciągnij 4-6" (10-15 cm) osłonki z końca rurki lejka do nadziewania i zawiąż nie na końcu obudowy. (Rysunek 3).
4. Upewnij się, że Grinder jest w pozycji „ OFF”. Podłącz Grinder do źródła zasilania.
5. Naciśnij przycisk „ ON” młynka (w modelach nr 8 i 12) lub przekręć przełącznik młynka w pozycję do przodu. Pozycja „ FWD” (modele nr 22, nr 32). Ostrożnie zacznij podawać mielone mięso do podajnika paszowego. **te. UŻYWAJ UDERZEŃ TYLKO DO WCISKANIA MIĘSA DO GŁOWY, NIE UŻYWAJ FINGERSA LUB JAKIEGOKOLWIEK INNEGO PRZEDMIOTU.**
6. Przytrzymaj osłonkę jedną ręką, jednocześnie wkładając mieszankę kiełbasianą przez Grinder. Gdy mięso wypełni osłonkę, delikatnie połóż ją na czystej, suchej powierzchni. (Rysunek 4)
7. Nie wypełniaj ostatnich 4-6" (10-15 cm) osłonki. Po wypełnieniu całej długości osłonki wypchane, przekręć otwarty koniec, aby zamknąć, a następnie mocno zawiąż końce osłonki, aby zamknąć. Przekręć i Jeśli chcesz, podaj linki.
8. Zawsze, gdy nadziewasz kiełbasę, wypełniaj osłonkę powoli, aby uniknąć kieszeni powietrznych. Jeśli kieszenie powietrzne powstaną, gruszką w kiełbasie użyj szpilki, aby nakłuć bąbelki. Małe otwory zamkną się naturalnie.



CZYSZCZENIE, KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

INSTRUKCJA CZYSZCZENIA

WAŻNE: PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO CZYSZCZENIA UPEWNIJ SIĘ, ŻE ZASILANIE JEST WYŁĄCZONE I

JEDNOSTKA E JEST ODŁĄCZONA. Rozmontuj głowicę szlifierki i umyj części, które są w zestawie.

dokładnie obchodź się z mięsem w gorącej wodzie z mydłem, zwracając szczególną uwagę na usunięcie całego tłuszczu i olej z powierzchni. Dokładnie spłucz i osusz wszystkie części przed ponownym montażem.

1. Umyj wszystkie części, które miały kontakt z mięsem, w gorącej wodzie z mydłem. **PAMIĘTAJ, ABY WYCZYŚĆ NATYCHMIAST PO UŻYCIU. NIE ZANURZAJ SILNIKA W WODZIE LUB INNE PŁYNY!**

2. Wypłucz części młynka czystą, gorącą wodą i natychmiast je wysusz.

3. Dokładnie nasmaruj głowicę, ślimak, płyty i nóż silikonowym sprayem dopuszczonym do kontaktu z żywnością. przed i po każdym użyciu.

4. Wyczyść pokrywę silnika i obudowę przekładni wilgotnym ręcznikiem i wytrzyj do sucha. **NIE ZANURZAJ SILNIKA W WODZIE LUB INNEJ PŁYNIE!**

WAŻNE: Wszystkie metalowe części muszą zostać pokryte silikonem w sprayu dopuszczonym do kontaktu z żywnością, aby zapobiec rdzewieniu. Jeśli nie zostaną odpowiednio zabezpieczone, zaczną bardzo szybko rdzewieć.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

PODCZAS OBCHODZENIA SIĘ Z ŻYWNOŚCIĄ, PODSTAWOWE ZASADY, KTÓRYCH NALEŻY PRZESTRZEGAĆ, TO:

GOTOWANIE Ważne jest, aby gotować żywność do bezpiecznej temperatury wewnętrznej, aby zniszczyć obecne w niej bakterie. Bezpieczeństwo hamburgerów i innych produktów spożywczych z mielonego mięsa ostatnio wzbudza wiele uwagi i to z dobrego powodu. Kiedy mięso jest mielone, bakterie obecne na powierzchni mieszają się w całej zmielonej mieszance. Jeśli to mielone mięso nie zostanie ugotowane do co najmniej 160°F do 165°F (71°C do 74°C), bakterie nie zostaną zniszczone i istnieje duże prawdopodobieństwo, że zachorujesz. Solidne kawałki mięsa, takie jak steki i kotlety, nie mają niebezpiecznych bakterii, takich jak E. coli, wewnątrz, więc można je podawać bardziej krwiste. Mimo to każdy kawałek wołowiny powinien zostać ugotowany do temperatury wewnętrznej co najmniej 145°F (63°C) (średnio krwisty). Bezpieczna temperatura dla drobiu wynosi 180°F (82°C), a solidne kawałki wieprzowiny powinny być gotowane w temperaturze 160°F (71°C). Jajka również powinny być dokładnie ugotowane. Jeśli robisz beżę lub inny przepis, który wykorzystuje surowe jajka, kup specjalnie pasteryzowane jajka lub użyj gotowego proszku bezowego.

ODDZIELNE

Występuje, gdy surowe mięso lub jaja mają kontakt z żywnością, która będzie spożywana na surowo. Jest to główne źródło zatrucia pokarmowego. Zawsze podwójnie owijaj surowe mięso i umieszczaj je na najniższej półce w lodówce, aby soki nie mogły kapać na świeże produkty. Następnie wykorzystaj surowe mięso w ciągu 1–2 dni od zakupu lub zamroź w celu dłuższego przechowywania. Rozmrażaj mięso w lodówce, a nie na blacie. Podczas grillowania lub gotowania surowego mięsa lub ryby upewnij się, że umieszczasz ugotowane mięso na czystym półmisku. Nie używaj tego samego półmiska, którego użyłeś do wyniesienia jedzenia na grilla. Umyj przybory używane do grillowania po ostatnim obróceniu jedzenia na grillu, a także szpatułki i łyżki używane do smażenia lub obracania mięsa podczas gotowania. Pamiętaj o umyciu rąk po kontakcie z surowym mięsem lub surowymi jajkami. Mycie rąk mydłem i wodą lub używanie zwilżonej chusteczki antybakteryjnej jest absolutnie konieczne po dotknięciu surowego mięsa lub surowych jajek. Niemycie rąk i powierzchni podczas gotowania jest główną przyczyną zakażeń krzyżowych.

CZYSZCZENIE

Myj często ręce i powierzchnie robocze podczas gotowania. Myj mydłem i ciepłą wodą przez co najmniej 15 sekund, a następnie osusz ręcznikiem papierowym.

CHŁODZENIE Chłodzenie jedzenia jest bardzo ważne. Strefa zagrożenia, w której rozmnażają się bakterie, to temperatura między 40°F a 140°F (4°C a 6°C). Lodówka powinna być ustawiona na 40°F (4°C) lub niższą; zamrażarka powinna mieć temperaturę 0°F (-17°C) lub niższą. Prosta zasada: podawaj gorące potrawy na gorąco, a zimne na zimno. Używaj podgrzewaczy lub gorących talerzy, aby utrzymać ciepło jedzenia podczas serwowania. Używaj kąpeli z lodem, aby utrzymać zimno zimnego jedzenia. Nigdy nie pozostawiaj jedzenia w temperaturze pokojowej dłużej niż 2 godziny - 1 godzinę, jeśli temperatura otoczenia wynosi 90°F (32°C) lub więcej. Pakując się na piknik, upewnij się, że jedzenie jest już schłodzone, gdy wkładasz je do izolowanego kosza. Kosz nie schłodzi jedzenia - po prostu utrzymuje je w zimnie, gdy jest odpowiednio wypełniony lodem. Gorące, ugotowane potrawy należy umieścić w pustych pojemnikach i natychmiast schłodzić, aby szybko ostygły. Pamiętaj o przykryciu potraw po ich ostygnięciu.

UWAGA: Należy zachować szczególną ostrożność podczas używania dziczyzny lub innej dziczyzny, ponieważ może ona ulec poważnemu zanieczyszczeniu podczas obróbki w terenie. Dziką często przechowuje się w temperaturach, które potencjalnie mogą umożliwić rozwój bakterii, na przykład podczas transportu. W przypadku dalszych pytań lub informacji na temat bezpieczeństwa mięsa i żywności należy skontaktować się z Departamentem Mięsa i Drobiu USDA.

OCHRONA ŚRODOWISKA



Ten produkt podlega postanowieniom dyrektywy europejskiej 2012/19/WE.

symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci oznacza, że produkt wymaga oddzielnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych w ten sposób nie można wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale należy je oddać do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support



Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

ELEKTRISCHE VLEESMOLEN

MODEL: 1A-EG108/1A-EG112/1A-EG122/1A-EG132

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

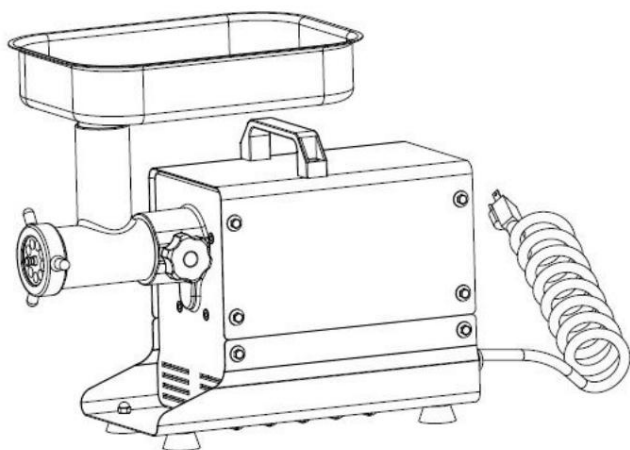
"Bespaar de helft", "halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, vertegenwoordigen slechts een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën aangeboden gereedschappen worden gedekt door ons. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u een bestelling bij ons plaatst.

Je bespaart namelijk de helft vergeleken met de grote topmerken.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

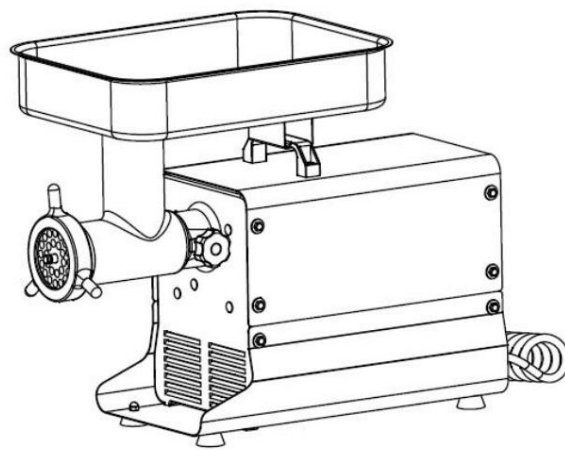
ELEKTRISCHE VLEESMOLEN

MODEL: 1A-EG108/1A-EG112/1A-EG122/1A-EG132



1A-EG108 #8 VLEESMOLEN

1A-EG112 #12 VLEESMOLEN



1A-EG122 #22 VLEESMOLEN

1A-EG132 #32 VLEESMOLEN

HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact

met ons op: **Technische ondersteuning en E-garantiecertificaat**

www.vevor.com/support

Dit zijn de originele instructies. Lees de volledige handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates op ons product zijn.

WAARSCHUWINGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen waaronder het volgende:

1. LEES ALLE GEBRUIKSAANWIJZINGEN EN PRODUCTVEILIGHEIDSLABELS!

2. CONTROLEER OP BESCHADIGDE ONDERDELEN: Controleer voor gebruik van de molen of alle onderdelen in orde zijn. goed werkt en de beoogde functies uitvoert. Controleer de uitlijning van de bewegende onderdelen, binding van bewegende delen, montage en alle andere omstandigheden die van invloed kunnen zijn op de werking. Als er onderdelen, het netsnoer of de molen beschadigd zijn, neem dan contact op met de klantenservice. Het servicenummer staat vermeld in deze handleiding.

3. Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, voordat u het aan- of uittrekt. onderdelen of accessoires, en voor het schoonmaken. Nadat u de stekker van het apparaat uit het stopcontact hebt gehaald, zet u de schakelaar op AAN, en vervolgens UIT om er zeker van te zijn dat alle stroom uit de molen is.

4. Dit apparaat is NIET bedoeld voor gebruik door kinderen of door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis.

Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt!

5. LAAT DE MOLEN NOOIT ONBEHEERD ACHTER TERWIJL DEZE DRAAIT!

6. GEBRUIK ALTIJD DE MEEGELEVERDE STOMPER, GEEF NOOIT VOEDSEL MET DE HAND. HOUD HOUD ALTIJD UW VINGERS WEG VAN DE BOOG EN DE SNIJMESSEN. NOOIT

Grijp niet in de maalmachine, dit kan ernstig letsel veroorzaken



7. Houd de ladebescherming altijd op zijn plaats tijdens het gebruik (Let op: de ladebescherming is alleen geïnstalleerd op de modellen #22 en #32)

8. VERMIJD contact met bewegende delen. GEBRUIK NOOIT UW VINGERS OM VOEDSEL TE SCHRAPEN WEG VAN HET SNIJBLAAD TERWIJL HET IN WERKING IS. Terwijl de Grinder in operatie. ERNSTIG LETSEL KAN HET GEVOLG ZIJN.

9. Wacht tot alle bewegende delen tot stilstand zijn gekomen en schakel de stroom uit voordat u een onderdeel verwijdt. van de molen of voordat u de molen in de achteruit zet

10. Bind los haar, kleding of andere losse voorwerpen vast en rol lange mouwen op voordat u gaat het bedienen van de Grinder.

11. VERWIJDER stropdassen, ringen, horloges, armbanden en andere sieraden voordat u de slijpmachine gebruikt.

12. Gebruik de molen of enig ander elektrisch apparaat NIET met een beschadigd snoer of stekker of nadat het apparaat defect is. PROBEER NIET HET SNOER TE VERVANGEN. Bel

Klantenservice om te regelen dat de molen wordt teruggestuurd voor onderzoek, reparatie of afstelling

13. NIET buiten gebruiken, dit product is UITSLUITEND bedoeld voor BINNENGEBRUIK

14. Laat het snoer NIET over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het niet in contact komen met scherpe voorwerpen. randen raken of hete oppervlakken raken.

15. Zorg ervoor dat het snoer niet geknikt raakt, onder het apparaat vast komt te zitten of om de molen heen wikkelt.

16. Trek NIET aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.

17. NIET GEBRUIKEN MET VERLENGSNOER. Sluit altijd direct aan op een geaard stopcontact. opvangbak.

18. Deze slijpmachine maakt gebruik van een geaarde stekker met drie pinnen (stroom, neutraal en aarde), die rechtstreeks worden aangesloten op een geaard stopcontact van 120 Volt, 60 Hz met drie pinnen stopcontact. Geaarde stekkers worden gebruikt op metalen elektrische apparaten om bescherming bieden tegen een elektrische schok. Verander of verander de stekker op geen enkele manier. Breek NOOIT een aardingspen af van een 3-aderige stekker. Hierdoor vervalt de garantie en kan leiden tot een elektrische schok.

19. Plaats de grinder op een stevig en stabiel oppervlak. Zorg ervoor dat de grinder niet in de buurt van de rand van het werkblad, waar het gemakkelijk afgeduwd of gevallen kan worden.

20. De tandwielkast en de motorkap kunnen tijdens de werking HEET worden. Dit is niet mal. RAAK deze onderdelen NIET AAN tijdens het gebruik.

21. Probeer de slijpmachine NIET te bedienen als de slijpmachine, motor en tandwielkast koud zijn. De temperatuur van de motor en de versnellingsbak moet minimaal 45°F (7°C) zijn voordat u begint.

22. Om het risico op onbedoeld starten te verkleinen, controleert u of de bediening UIT staat voordat u de stekker in het stopcontact steekt. het snoer in het stopcontact. Om los te koppelen, zet u de bediening op UIT en haalt u de stekker uit het stopcontact stopcontact.

23. GEBRUIK uw grinder NIET onder een wandkast. Haal bij het opbergen altijd de stekker uit het stopcontact t uit het stopcontact. Als u dit niet doet, kan er brandgevaar ontstaan, vooral als het apparaat de wanden van de garage raakt of de deur de unit raakt bij het sluiten.

24. Sluit de molen NOOIT aan op een plek waar water in de buurt kan komen.

25. Om het risico op een elektrische schok te voorkomen, mag u de molen NIET onderdompelen in water of andere vloeistoffen. er vloeistoffen. Zorg ervoor dat de grinder losgekoppeld is van de stroombron voordat u hem schoonmaakt. NEV ER spoel de slijpmotor af onder stromend water, gebruik alleen een vochtige doek om de slijper schoon te maken Motoreenheid.

26. Gebruik de slijpmachine NIET met natte handen of terwijl u op een natte vloer staat.

27. Het gebruik van hulpstukken of onderdelen die niet specifiek door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht. Bij gebruik van deze slijpmachine vervalt de garantie en kan er brand, een elektrische schok of letsel ontstaan.

28. WAS ALLE ONDERDELEN MET DE HANDEN! GEBRUIK GEEN VAATWASSER. Plaats het apparaat nooit in de buurt van een op de brander, in de oven of in de vaatwasser.

29. Gebruik NOOIT schurende schoonmaakmiddelen of schuurdoeken bij het schoonmaken van de molen.

30. Gebruik de molen NIET voor andere doeleinden dan waarvoor hij bedoeld is.

31. GEBRUIK de Grinder NIET zonder vlees in de Grinder Head. Ernstige schade aan de Head a

Er kan een Auger optreden.

32. Zet de vleesmolen nooit langer dan 10 seconden aan en laat hem droog draaien zonder dat er vlees in zit.

e de machine. De wrijving tussen de boor en de slijpkop zal resulteren in een hoge hitte ca

het vlees aan de binnenkant van de molen te laten plakken. NOOIT DROOG GEBRUIKEN. Dam

Bij veroudering door droog gebruik vervalt de garantie.

33. Zorg ervoor dat de Grinder op een stabiel werkoppervlak staat. Zorg ervoor dat alle Grinder Feet stabiel zijn.

34. Probeer NIET botten, noten of andere harde voorwerpen te malen.

35. DRAAG OOGBESCHERMING. Draag een veiligheidsbril. Een alledaagse bril is geen veiligheidsbril.

bril. Veiligheidsbrillen voldoen aan de ANSI Z87.1-vereisten. Let op: goedgekeurde veiligheidsbrillen

Er staat Z87 op gedrukt of gestempeld.

36. De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af in het geval van onjuist gebruik van de Grinder.

Bij juist gebruik van de Grinder vervalt de garantie.

37. GEBRUIK de Grinder NIET als u onder invloed bent van drugs of alcohol.

38. VERWIJDER GEEN WAARSCHUWINGSLABELS VAN DE MAALMACHINE. Als u dit wel doet, vervalt de productgarantie en kan leiden tot ernstig persoonlijk letsel.

39. Dit apparaat moet tijdens gebruik geaard zijn om de gebruiker te beschermen tegen elektrische schokken.

schok. Deze grinder gebruikt een geaarde stekker met drie pinnen die rechtstreeks op

een geaard 120V (VS)/230V (EC), driepolig geaard stopcontact. Geaard

Stekkers worden gebruikt op elektrische apparaten met een metalen behuizing om bescherming te bieden tegen een

elektrische schok. Verander of verander de stekker op geen enkele manier. Breek NOOIT een aardingskabel af

pin van een 3-aderige stekker. Als u dit doet, vervalt de garantie en kan er elektrische

schok.

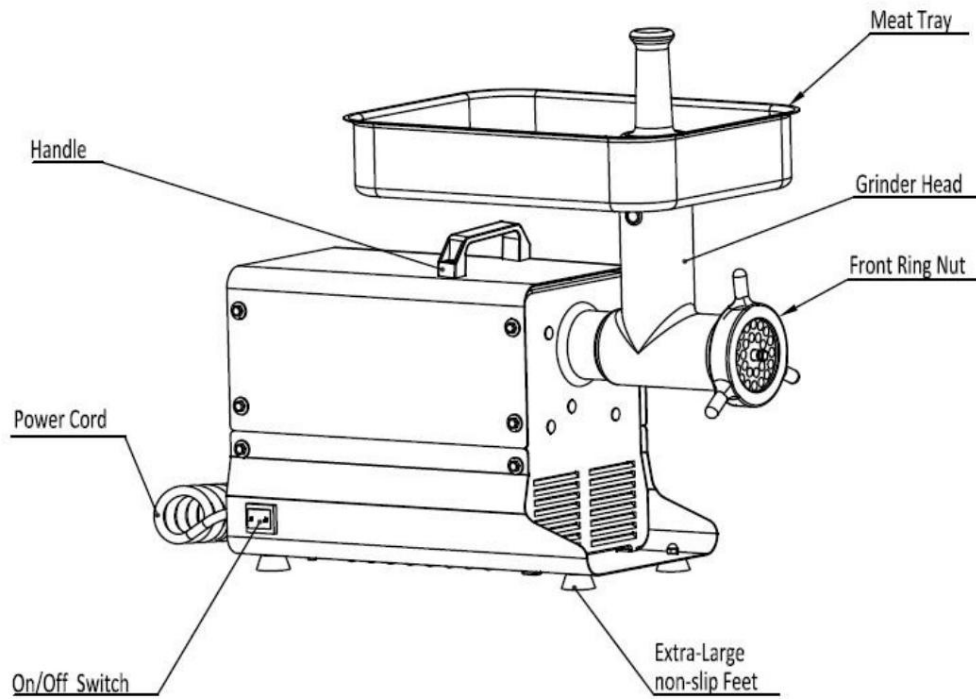
TECHNISCHE PARAMETER

MODELSPECIFICATIE		BEOORDELINGEN		Capaciteit	Doorlopend werktijd
1A-EG108	#8 Slijpmachine	120V/60Hz	350W $\pm$ 3,2KG/min		4 uur
		230V/50Hz			
1A-EG112 #12	Slijpmachine	120V/60Hz	550W $\pm$ 5,0KG/min		4 uur
		230V/50Hz			
1A-EG122 #22	Slijpmachine	120V/60Hz	750W $\pm$ 5,9KG/min		4 uur
		230V/50Hz			
1A-EG132 #32	Slijpmachine	120V/60Hz 1.100	IN	$\pm$ 9,5 kg/min	4 uur
		230V/50Hz			

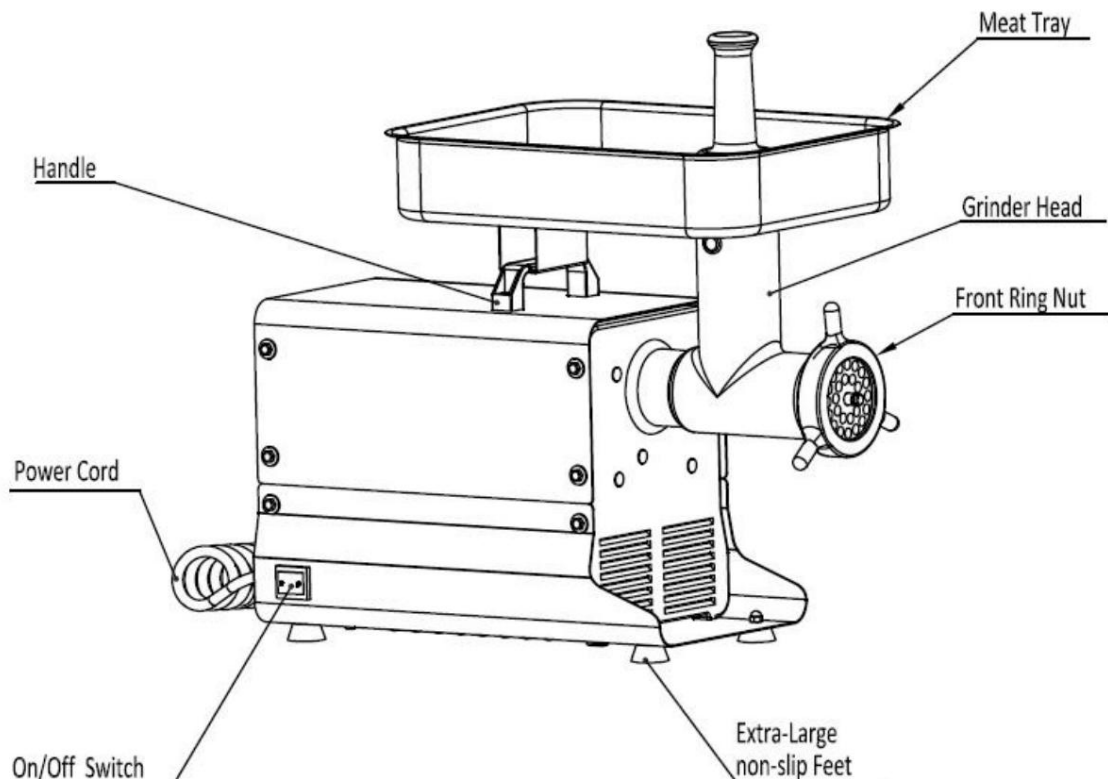
Let op: Koop een apparaat dat geschikt is voor de plaatselijke netspanning.

ONDERDELENLIJST

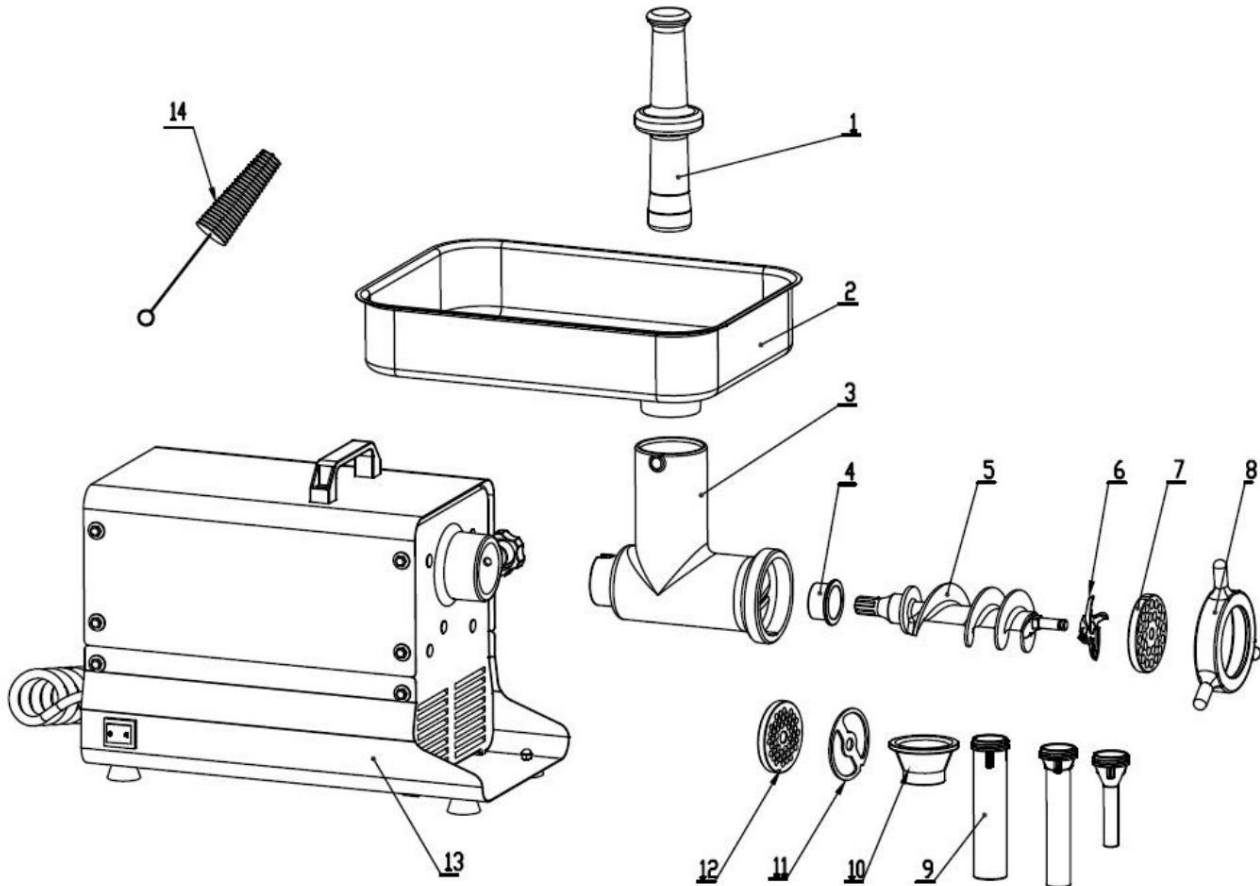
1A-EG108 #8 VLEESMOLEN 1A-EG112 #12 VLEESMOLEN



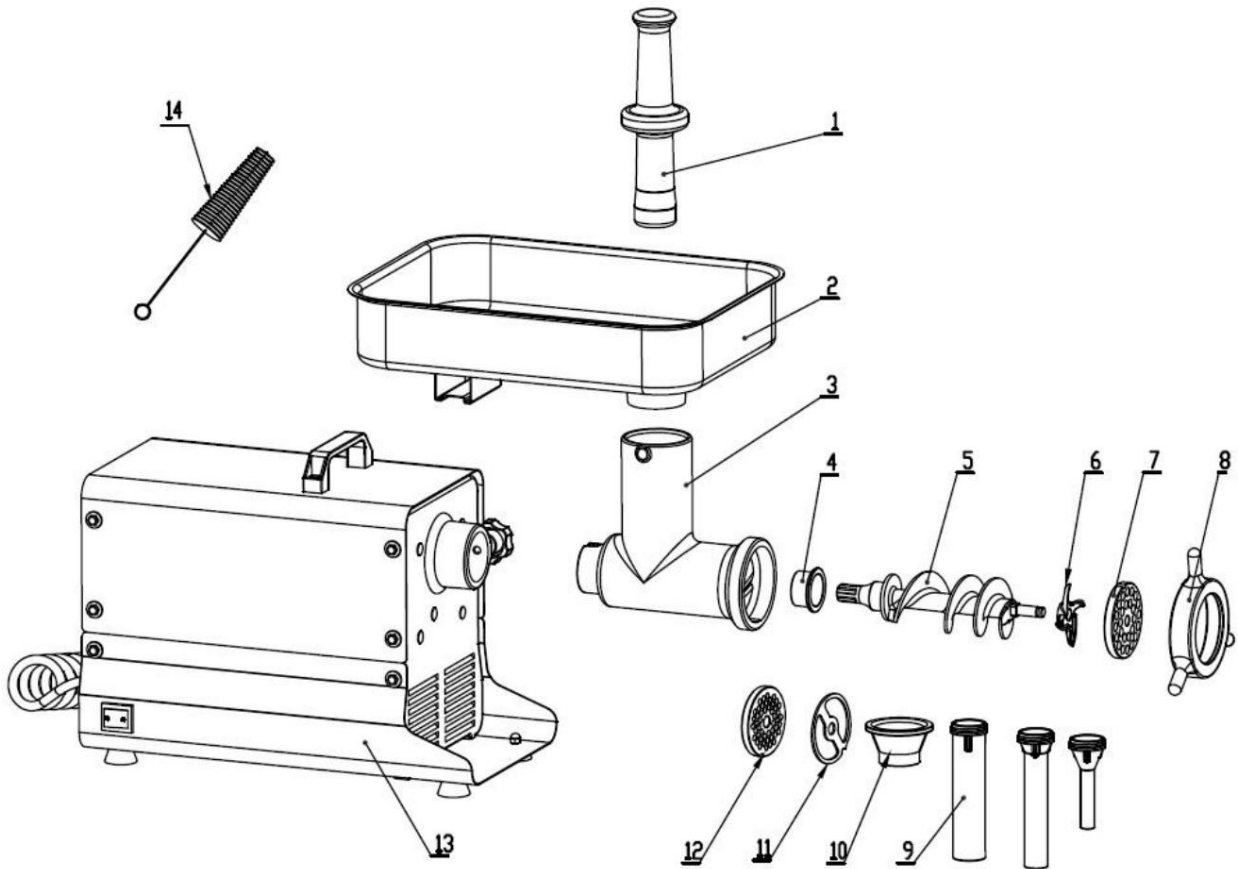
1A-EG122 #22 VLEESMOLEN 1A-EG132 #32 VLEESMOLEN



1A-EG108 & 1A-EG112 Productexplosiediagram



Onderdeelnr.	Onderdeelbeschrijving	Onderdeelnr.	Onderdeelbeschrijving
1	VLEES STOMPER	8	VOORSTE RINGMOER
2	VLEESSCHAAL	9	VULLINGBUIS SET (3 STUKS)
3	MAALKOP	10	PLASTIC VULLING CONNECTOR
4	NYLON BOOGMOF	11	VULLINGSPLAAT
5	BOOG	12	4,5MM VLEESBORD
6	MES	13	BASEREN
7	10MM VLEESBORD	14	BORSTEL

1A-EG122 & 1A-EG132 Productexplosiediagram

Onderdeelnr.	Onderdeelbeschrijving	Onderdeelnr.	Onderdeelbeschrijving
	VLEES STOMPER	8	VOORSTE RINGMOER
1	VLEESSCHAAL	9	VULLINGBUIJS SET (3 STUKS)
2	MAALKOP	10	PLASTIC VULLING CONNECTOR
3 4	NYLON BOOGMOF	11	VULLINGSPLAAT
5	BOOG	12	4,5MM VLEESBORD
6	MES	13	BASEREN
7	10MM VLEESBORD	14	BORSTEL

INSTRUCTIES VOOR HET VULLEN VAN WORST

WAARSCHUWING! Voordat u de Grinder reinigt, monteert of demonteert, moet u ervoor zorgen dat de PLUG IS UIT HET STOPCONTACT GEHAALD! HAAL ALTIJD de stekker van de Grinder uit het stopcontact.

en niet in gebruik. Nadat u de stekker van het apparaat uit het stopcontact hebt gehaald, zet u de schakelaar AAN en vervolgens UIT om ervoor te zorgen dat alle p
De stroom is uit de molen gestroomd.

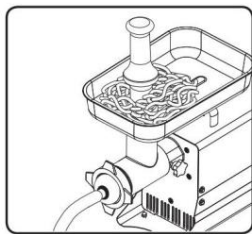
BELANGRIJK: Hoewel één persoon worst kan vullen met deze molen, wordt aanbevolen dat twee personen voeren deze handeling uit. Eén persoon bedient de molen en duwt het vlees in de de goot met de Stomper terwijl de andere persoon de uitvoer naar de worstkast beheert
G.

WAARSCHUWING! LAAT DE MAALMACHINE NOOIT DROOG DRAAIEN ZONDER VLEES! Dit kan schade aan de machine veroorzaken.

eenheid, Vlees wordt een smeermiddel wanneer het door de molen gaat, als je geen vlees meer hebt, zet de molen onmiddellijk uit

OM TE BEGINNEN MET VULLEN:

1. Leg het gekruide gehakt in de vleeslade. Vul de lade niet te vol, maar doe er net genoeg in. h vlees om het invoerkanaal open te laten. (Figuur 1)
2. Schuif een worstvel over de vultrechter. (Figuur 2)
3. Trek 10-15 cm van de darm uit het uiteinde van de vulbuis en knoop deze vast. niet aan het einde van de behuizing. (Figuur 3).
4. Zorg ervoor dat de Grinder in de "OFF"-stand staat. Sluit de Grinder aan op de voeding.
5. Druk op de knop Grinder "ON" (op modellen #8 en #12) of zet de Grinder Switch op de voorwaartse stand. rd "FWD" positie (modellen #22, #32). Begin voorzichtig met het voeren van gemalen vlees in de Feed Chute. **GEBRUIK DE STOMPER ALLEEN OM VLEES IN DE KOP TE DUWEN, GEBRUIK NIET UW FINGERS OF EEN ANDER VOORWERP.**
6. Houd de darm met één hand op zijn plaats terwijl u het worstmengsel door de Gri voert nder. Terwijl het vlees de darm vult, leg je het voorzichtig op een schoon, droog oppervlak. (Afbeelding 4)
7. Vul de laatste 4-6" (10 – 15 cm) van de darm niet. Nadat de gehele lengte van de darm is gevuld, draai het open uiteinde om te sluiten, en knoop de uiteinden van de omhulling stevig vast om te sluiten. Draai i
Indien gewenst, kunt u links toevoegen.
8. Wanneer u worst vult, vul de darm dan langzaam om luchtzakken te voorkomen. Als er luchtzakken ontstaan, peer in de worst gebruik een speld om de bubbels te prikken. De kleine gaatjes zullen vanzelf dichtten.



REINIGING, ONDERHOUD & OPSLAG

REINIGINGSINSTRUCTIES

BELANGRIJK: ZORG ERVOOR DAT DE STROOM IS UITGESCHAKELD EN DAT DE E UNIT IS LOSGEKOPPELD. Demonteer de Grinder Head en was de onderdelen die in het contact. Behandel het vlees grondig in heet sop, waarbij u er vooral op let dat al het vet en olie van oppervlakken. Spoel en droog alle onderdelen grondig voordat u ze weer in elkaar zet.

1. Was alle onderdelen die in contact zijn geweest met vlees in heet sop. **ZORG ERVOOR DAT REINIG DIRECT NA GEBRUIK. DOMPEL DE MOTOR NIET ONDER IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN!**
2. Spoel de onderdelen van de molen af met schoon, heet water en droog ze **DIRECT** af.
3. Smeer de kop, de vijzel, de platen en het mes volledig in met een siliconenspray van voedingskwaliteit voor en na elk gebruik.
4. Reinig de motorkap en de tandwielkast met een vochtige doek en veeg ze droog. **NIET DOEN DOMPEL DE MOTOR ONDER IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN!**

BELANGRIJK: Alle metalen onderdelen moeten worden behandeld met een voedselveilige siliconenspray om roesten te voorkomen. Als deze onderdelen niet goed worden beschermd, zullen ze zeer snel gaan roesten.

VOEDSELVEILIGHEID

BIJ HET BEHANDELEN VAN VOEDSEL ZIJN DE BASISREGELS DIE U MOET VOLGEN: KOKEN

Het is cruciaal om voedsel te koken tot een veilige interne temperatuur om aanwezige bacteriën te vernietigen. De veiligheid van hamburgers en andere voedingsmiddelen gemaakt met gehakt heeft de laatste tijd veel aandacht gekregen, en met goede reden. Wanneer vlees wordt gemalen, worden de bacteriën die op het oppervlak aanwezig zijn, door het gemalen mengsel gemengd. Als dit gehakt niet wordt gekookt tot ten minste 160°F tot 165°F (71°C tot 74°C), worden bacteriën niet vernietigd en is de kans groot dat u ziek wordt. Stevige stukken vlees zoals biefstukken en koteletten hebben geen gevaarlijke bacteriën zoals E. coli aan de binnenkant, dus ze kunnen zeldzamer worden geserveerd. Toch moet elk stuk rundvlees worden gekookt tot een interne temperatuur van ten minste 145°F (63°C) (medium rare). De veilige temperatuur voor gevogelte is 180°F (82°C) en stevige stukken varkensvlees moeten worden gekookt tot 160°F (71°C). Eieren moeten ook goed worden gekookt. Als u een meringue of een ander recept maakt dat rauwe eieren gebruikt, koop dan speciaal gepasteuriseerde eieren of gebruik kant-en-klare meringuepoeder.

APART Gebeurt

wanneer rauw vlees of eieren in contact komen met voedsel dat rauw gegeten wordt. Dit is een belangrijke bron van voedselvergiftiging. Verpak rauw vlees altijd dubbel en leg het op de onderste plank in de koelkast, zodat er geen sappen op verse producten kunnen druppelen. Gebruik het rauwe vlees vervolgens binnen 1-2 dagen na aankoop, of vries het in voor langere bewaring. Ontdooi bevroren vlees in de koelkast, niet op het aanrecht. Zorg ervoor dat u het gekookte vlees op een schoon bord legt wanneer u rauw vlees of vis grilt of kookt. Gebruik niet hetzelfde bord dat u gebruikte om het voedsel naar de grill te dragen. Was het keukengerei dat u gebruikt om te grillen nadat het voedsel voor het laatst op de grill is gezet, evenals spatels en lepels die u gebruikt om te roerbakken of om te draaien terwijl het kookt. Zorg ervoor dat u uw handen wast nadat u rauw vlees of rauwe eieren hebt aangeraakt. Het wassen van de handen met water en zeep, of het gebruiken van een vooraf bevochtigd antibacterieel doekje is absoluut noodzakelijk nadat u rauw vlees of rauwe eieren hebt aangeraakt. Het niet wassen van de handen en oppervlakken tijdens het koken is een belangrijke oorzaak van kruisbesmetting.

SCHOONMAKEN Was uw handen en werkoppervlakken regelmatig als u kookt. Was met zeep en warm water gedurende ten minste 15 seconden en droog vervolgens af met een papieren handdoek.

CHILL

Het koelen van voedsel is erg belangrijk. De gevarenszone waarin bacteriën zich vermenigvuldigen ligt tussen 40°F en 140°F (4°C en 6°C). Uw koelkast moet worden ingesteld op 40°F (4°C) of lager; uw vriezer moet 0°F (-17°C) of lager zijn. Eenvoudige regel: serveer warme gerechten warm, koude gerechten koud. Gebruik chafing dishes of warmhoudplaten om voedsel warm te houden tijdens het serveren. Gebruik ijswaterbaden om koude gerechten koud te houden. Laat voedsel nooit langer dan 2 uur op kamertemperatuur staan - 1 uur als de omgevingstemperatuur 90°F (32°C) of hoger is. Zorg ervoor dat het voedsel al gekoeld is wanneer het in de geïsoleerde mand wordt gedaan wanneer het wordt ingepakt voor een picknick. De mand koelt het voedsel niet - het houdt het alleen koud wanneer het goed is verpakt met ijs. Warm gekookt voedsel moet in ondiepe containers worden geplaatst en onmiddellijk in de koelkast worden gezet, zodat het snel afkoelt. Zorg ervoor dat u voedsel afdekt nadat het is afgekoeld.

OPMERKING: Er moeten speciale overwegingen worden gemaakt bij het gebruik van hertenvlees of ander wild, omdat het zwaar besmet kan raken tijdens het slachten in het veld. Hertenvlees wordt vaak bewaard bij temperaturen die mogelijk de groei van bacteriën mogelijk maken, zoals tijdens het transport. Raadpleeg de USDA Meat and Poultry Department voor verdere vragen of informatie over vlees- en voedselveiligheid.

MILIEUBESCHERMING



■ Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG.

symbool met een doorgestreepte afvalbak geeft aan dat het product in de Europese Unie gescheiden afvalinzameling vereist. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten naar een inzamelpunt worden gebracht voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support



Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

ELEKTRISK KÖTTKVARN

MODELL: 1A-EG108/1A-EG112/1A-EG122/1A-EG132

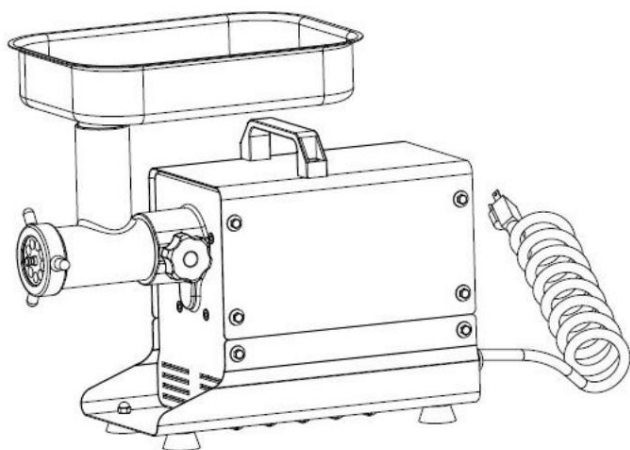
Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara hälften", "Halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar endast en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med stora toppmärken och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att verifiera noggrant när du gör en beställning hos oss om du sparar faktiskt hälften i jämförelse med de största varumärkena.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

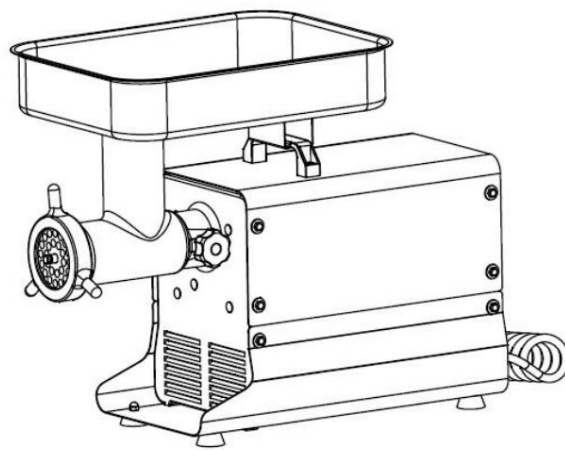
ELEKTRISK KÖTTKVARN

MODELL: 1A-EG108/1A-EG112/1A-EG122/1A-EG132



1A-EG108 #8 KÖTTKVARN

1A-EG112 #12 KÖTTKVARN



1A-EG122 #22 KÖTTKVARN

1A-EG132 #32 KÖTTKVARN

BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna: **Teknisk support och e-garanticertifikat**

www.vevor.com/support

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

VARNINGAR

Vid användning av elektriska apparater ska grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas inklusive följande:

1. LÄS ALLA DRIFTSINSTRUKTIONER OCH PRODUKTSÄKERHETSETIKETTER!
2. KONTROLLERA FÖR SKADADE DELAR: Innan du använder kvarnen, kontrollera att alla delar är det fungerar korrekt och utför de avsedda funktionerna. Kontrollera om rörelsen är inriktad delar, bindning av rörliga delar, montering och andra förhållanden som kan påverka drift. Om några delar, nätsladden eller kvarnen är skadade, ring kunden Servicenummer som visas i denna manual.
3. Dra alltid ur nätsladden från uttaget när den inte används, innan du sätter på eller tar av dig delar eller tillbehör och före rengöring. Efter att ha kopplat bort enheten, slå PÅ strömbrytaren, sedan AV för att säkerställa att all ström har laddats ur från kvarnen.
4. Denna apparat är INTE avsedd att användas av barn eller av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap.
Denna apparat får inte användas av barn!
5. LÄMNA ALDRIG KLIPPEN OBJEKT UNDER DEN KÅR!
6. ANVÄND ALLTID MEDFÖLJANDE STOMPER, MATERIA ALDRIG MAT FÖR HAND. HÅLLA Fingrarna fria från skruven OCH SKÄRBLADEN ALLTIDEN .ALDRIG STÄCK IN I KLIPPEN, om du gör det kan det orsaka allvarliga skador



7. Håll alltid brickskyddet på plats under användning (Obs: brickskyddet är endast installerat på #22, #32 modeller)
8. UNDVIK kontakt med rörliga delar. ANVÄND ALDRIG FINGRARNAS FÖR ATT SKAPA MAT BORTA FRÅN SKÄRBLADET UNDER DET ÄR I DRIFT. Medan grindern är inne drift. ALVARLIG SKADA KAN RESULTAT.
9. Vänta tills alla rörliga delar har stannat och stäng av strömmen innan du tar bort någon del från kvarnen eller innan du byter kvarnen bakåt
10. KNYT TILLBAKA löst hår, kläder eller något annat löst föremål och kavla upp långa ärmar innan köra kvarnen.
11. TA BORT slipsar, ringar, klockor, armband eller andra smycken innan du använder grindern.
12. Använd INTE Grinder, eller någon annan elektrisk utrustning, med en skadad sladd eller kontakten eller efter att enheten inte fungerar. FÖRSÖK INTE BYTA SLAD. Samtal

Kundtjänst för att ordna med att återlämna kvarnen för undersökning, reparation eller justering

13. ANVÄND INTE utomhus, denna produkt är ENDAST avsedd för INOMHUS

14. Låt INTE sladden hänga över kanten på ett bord eller bänk, utan komma i kontakt med vassa kanter eller vidrör heta ytor.

15. UNDVIK att sladden viks, fastnar under enheten eller låt den slingra sig runt kvarnen

16. Dra INTE i nätsladden för att koppla ur

17. ANVÄND INTE MED FÖRLÄNGNINGSSLAD. Anslut alltid direkt till en jordad vägg behållare.

18. Denna kvern använder en jordad, tre stiftkontakt (varm, neutral och jord), som bör anslutas direkt till ett jordat 120 volt, 60 Hz trestifts jordat vägguttag

behållare. Jordade kontakter används på metallkapslade elektriska apparater för att ge skydd mot elektriska stötar. Ändra eller ändra INTE kontakten på något sätt.

Bryt ALDRIG bort ett jordat stift från en 3-ledare kontakt. Om du gör det ogiltigförklaras garanti och kan resultera i elektriska stötar.

19. Placera kvarnen på en stadig och stabil yta. Se till att kvarnen inte placeras nära bänkskivans kant, där den lätt kan skjutas av eller falla.

20. Växelhuset och motorkåpan kan bli VARMA under drift. Detta är inte heller mal. RÖR INTE dessa delar under drift.

21. FÖRSÖK INTE använda kvarnen om kvarnen, motorn och växellådan är kalla. Gri
nder, motor- och växellådans temperatur bör vara minst 45°F (7°C) innan man börjar.

22. För att minska risken för oavsiktlig start, kontrollera att reglaget är AV innan du ansluter sladden till vägguttaget. För att koppla bort, vrid kontrollen till OFF och ta sedan bort kontakten från väggen utlopp.

23. Använd INTE din kvern under ett väggskåp. Vid förvaring, koppla alltid ur enheten t från eluttaget. Att inte göra det kan skapa brandrisk, särskilt om apparaten vidrör garagets väggar eller dörren vidrör enheten när den stängs.

24. Koppla ALDRIG in kvarnen där vatten kan svämma över området.

25. För att skydda mot risken för elektriska stötar, sänk INTE ned kvarnen i vatten eller annat eh vätskor. Se till att kvarnen är bortkopplad från strömkällan innan rengöring. NEV
ER skölj kvarnmotorn under rinnande vatten, använd endast en fuktig trasa för att rengöra kvarnen Motorenhet.

26. Använd INTE kvarnen med våta händer eller när du står på ett vått golv.

27. Användning av tillbehör eller delar som inte specifikt rekommenderas eller säljs av tillverkaren För denna kvern upphäver garantin och kan orsaka brand, elektrisk stöt eller skada

28. HANDTVÄTTAR ALLA DELAR! ANVÄND INTE DISKMASKINEN. Placera aldrig enheten nära en ho t brännare, i en ugn eller i en diskmaskin.

29. Använd ALDRIG slipande rengöringsmedel eller slipande trasor vid rengöring av kvarnen.

30. ANVÄND INTE kvarnen för annat än avsett bruk.

31. KÖR INTE kvarn utan kött i kvarnhuvudet. Allvarlig skada på huvudet a
nd Auger kan förekomma.
32. Slå aldrig på och kör aldrig köttkvarnen i mer än 10 sekunder torr utan kött inuti
e maskinen. Friktionen mellan skruven och kvarnhuvudet kommer att resultera med hög värme ca
använda köttet för att fastna på insidan av kvarnenheten. ANVÄND ALDRIG TORR. Damm
ålder från torr drift upphäver garantin.
33. Se till att kvarnen står på en stabil arbetsyta. Se till att alla slipfötter är stabila.
34. Försök INTE att slipa ben, nötter eller andra hårda föremål.
35. BÄR ÖGONSKYDD. Använd skyddsglasögon. Vardagsglasögon är ingen säkerhet
glasögon. Skyddsglasögon uppfyller kraven i ANSI Z87.1. Obs: godkänt säkerhetsglas
es har Z87 tryckt eller stämplat på dem.
36. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar i händelse av felaktig användning av Grinder. Im
korrekt användning av grindern upphäver garantin.
37. ANVÄND INTE Grinder när du är påverkad av droger eller alkohol.
38. BORTTAG INTE VARNINGSETIKETTER FRÅN KLIPPEN. Om du gör det ogiltigförklaras
produktgaranti och kan leda till allvarliga personskador.
39. Denna apparat måste vara jordad när den används för att skydda operatören från elektriska
chock. Denna kvarn använder en jordad kontakt med tre stift som ska anslutas direkt till
ett jordat 120V (US)/230V (EC), trestifts jordat vägguttag. Grundad
pluggar används på metallkapslade elektriska apparater för att ge skydd mot en
elektrisk stöt. Ändra eller ändra INTE kontakten på något sätt. Bryt ALDRIG en jordning
stift från en 3-ledarkontakt. Om du gör det ogiltigförklaras garantin och kan leda till elektrisk
chock.

TEKNISK PARAMETER

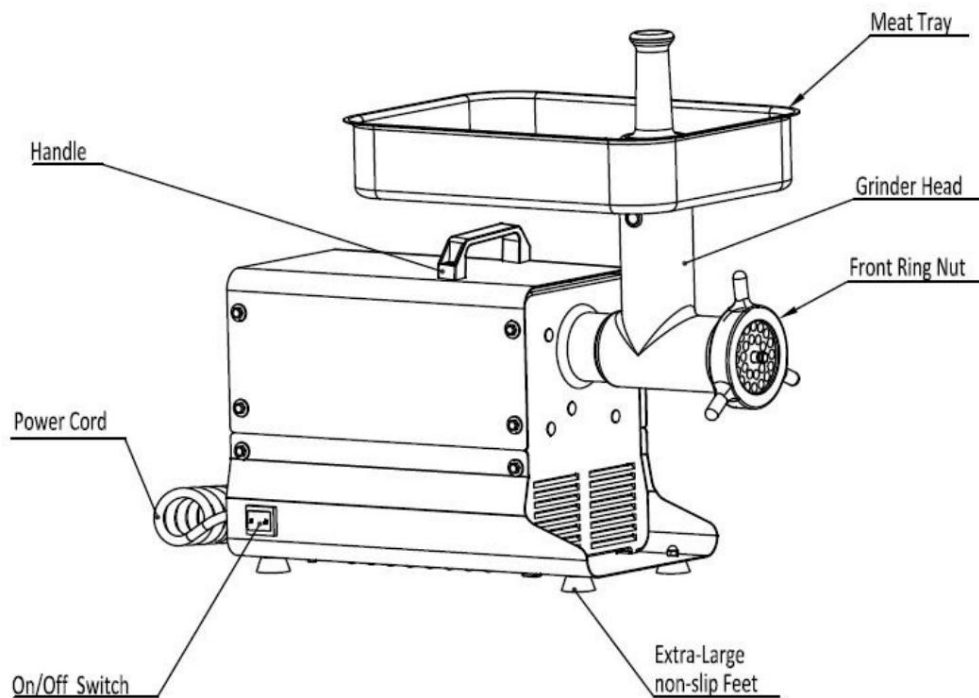
MODELL SPECIFIKATION		BETYG		Kapacitet	Kontinuerlig arbetstid
1A-EG108	#8 Grinder	120V/60Hz	350W	3,2KG/min	4 timmar
		230V/50Hz			
1A-EG112 #12 Kvarn		120V/60Hz	550W	5,0KG/min	4 timmar
		230V/50Hz			
1A-EG122 #22 Kvarn		120V/60Hz	750W	5,9KG/min	4 timmar
		230V/50Hz			
1A-EG132 #32 Kvarn		120V/60Hz 1 100	I	9.5KG/min	4 timmar
		230V/50Hz			

Obs: Köp en maskin som är lämplig för den lokala spänningen.

DELLISTA

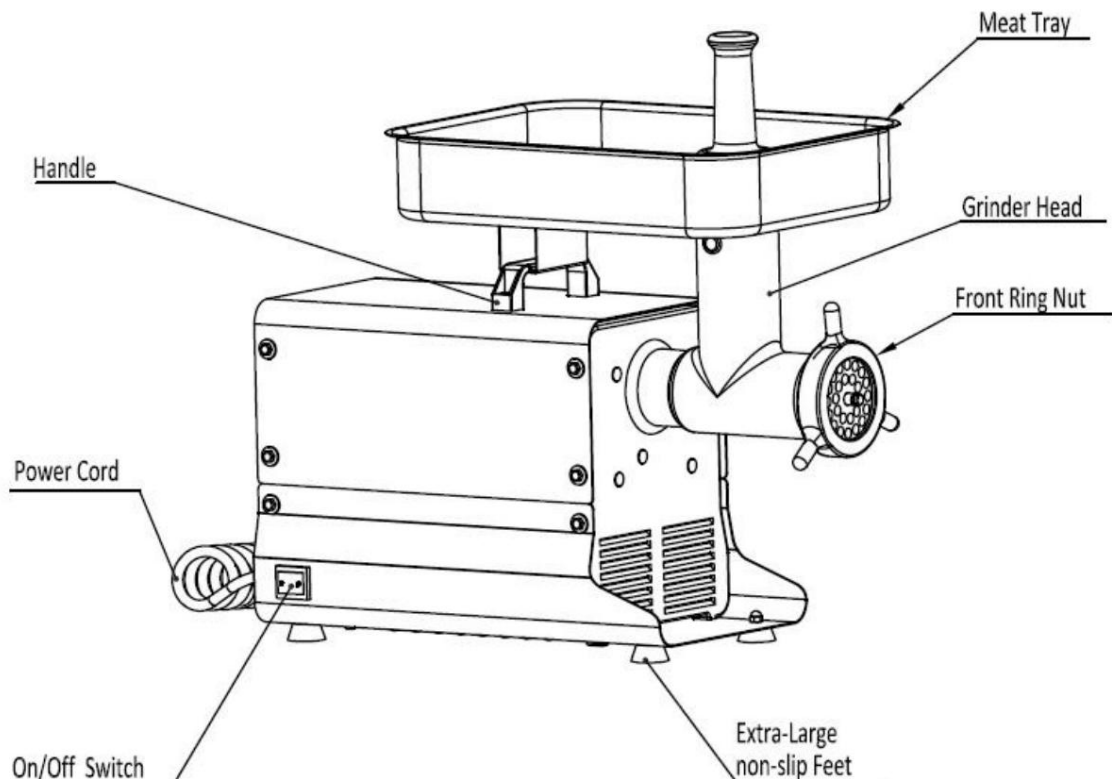
1A-EG108 #8 KÖTTKVARN

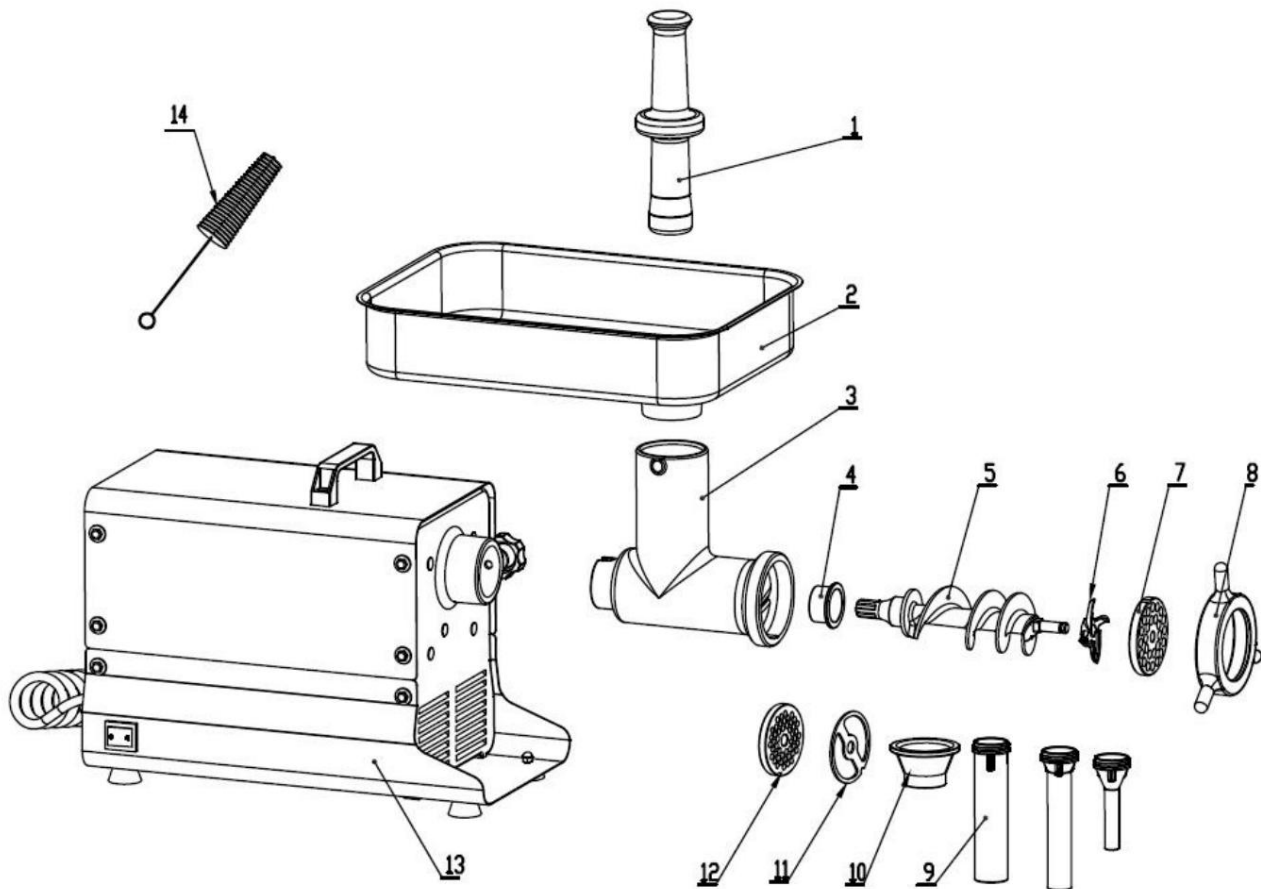
1A-EG112 #12 KÖTTKVARN



1A-EG122 #22 KÖTTKVARN

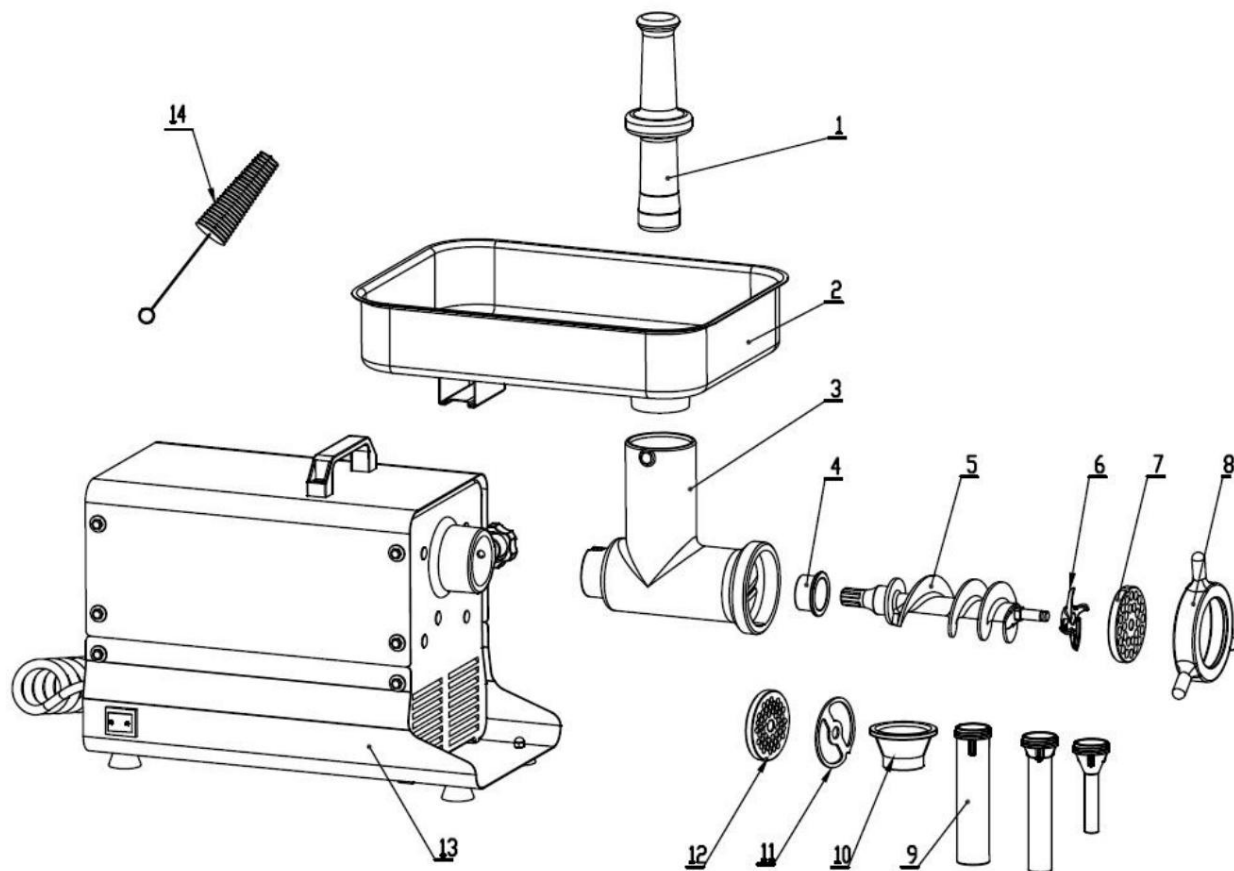
1A-EG132 #32 KÖTTKVARN



1A-EG108 & 1A-EG112 Produktexplosionsdiagram

Delnr.	Delbeskrivning	Delnr.	Delbeskrivning
1	KÖTTSTÖMARE	8	FRAMRE RINGMUTTER
2	KÖTTBRAKA	9	STÄLLNINGSRÖRSSET (3 DELAR)
3	GRINDER HUVUD	10	PLASTSTÄPPNINGSKONTAKT
4	NYLON SKÄRVÄRM	11	PAPPNINGSPLATTA
5	BORR	12	4,5MM KÖTTPLATTA
6	KNIV	13	BAS
7	10MM KÖTTPLATTA	14	BORSTA

1A-EG122 & 1A-EG132 Produktexplosionsdiagram



Del nr 1 2	Delbeskrivning	Del nr 8 9	Delbeskrivning
	KÖTTSTÖMARE		FRAMRE RINGMUTTER
	KÖTTBRAKA		STÄLLNINGSRÖRSSET (3 DELAR)
	GRINDER HUVUD	10	PLASTSTÄPPNINGSKONTAKT
3 4	NYLON SKÄRVÄRM	11	PAPPNINGSPLATTA
5	BORR	12	4,5MM KÖTTPLATTA
6	KNIV	13	BAS
7	10MM KÖTTPLATTA	14	BORSTA

INSTRUKTIONER FÖR PÅFYLLNING AV KORV

VARNING! Innan du rengör, monterar eller demonterar kvarnen, se till att PLU:n G ÄR BORTTAGET FRÅN STRÖMKÄLLAN FÖR UTTAG! Koppla ALLTID från Grinder wh sv används inte. När du har kopplat ur enheten, slå PÅ och sedan AV för att säkerställa att alla sid växten har tappats ut från kvarnen.

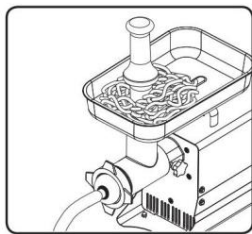
VIKTIGT: Även om en person kan stoppa korv med denna kvarn, rekommenderas det två personer utför denna operation. En person för att driva kvarnen och trycka in kött i th e ränna med Stomper medan den andra personen hanterar utmatningen i korvfacket g.

VARNING! KÖR ALDRIG kvarntorr UTAN KÖTT! Det kan orsaka skada på

enhet, kött blir ett smörjmedel när det passerar genom kvarnen, om du får slut på kött, stäng av kvarnen omedelbart

ATT BÖRJA PÅFYLNING:

1. Placera kryddat köttfärs i köttbrickan. Överfyll inte brickan, placera bara tillräckligt h kött för att lämna matningsröret öppet. (Figur 1)
2. Skjut ett korvskinn över fyllningstratten. (Figur 2)
3. Dra ut 4y6" (10–15 cm) hölje i änden av stoppningstrattröret och knyt ak inte i änden av höljet. (Figur 3).
4. Se till att kvarnen är i läge "AV". Anslut kvarnen till strömförsörjningen.
5. Tryck på grinder "ON"-knappen (på modeller #8 och #12) eller vrid grinder Switch till forwa rd "FWD" position (modell #22, #32). Börja försiktigt mata in köttfärs i Feed Chu te. ANVÄND ENDA STOMPERN FÖR ATT PUSKA IN KÖTT I HUVUDET, ANVÄND INTE DIN F INGERS ELLER NÅGOT ANNAT OBJEKT. .
6. Håll höljet på plats med en hand medan du matar korvblandningen genom Gri nder. När köttet fyller höljet, lägg det försiktigt på en ren, torr yta. (Figur 4)
7. Fyll inte de sista 10-15 cm av höljet. Efter att hela längden av höljet har varit fyllda, vrid den öppna änden för att stänga och knyt sedan av ändarna av höljet ordentligt för att stänga. Twist i till länkar om så önskas.
8. När du fyller på korv, fyll höljet långsamt för att undvika luftfickor. Om luftfickor gör ap päron i korven använd en nål för att sticka bubblorna. De små hålen tätar naturligt.



RENGÖRING, UNDERHÅLL & FÖRVARING

RENGÖRINGSINSTRUKTIONER

VIKTIGT: INNAN DU RENGÖR SE TILL ATT STRÖMEN ÄR AVSTÄNGD OCH E ENHET ÄR UTSLUTAD. Demontera sliphuvudet och tvätta delarna som kommer i forts agera med kött noggrant i varmt tvålsvatten, var särskilt noga med att ta bort allt fett och olja från ytor. Skölj och torka alla delar noggrant innan du sätter ihop dem igen.

1. Tvätta alla delar som har kommit i kontakt med kött i varmt tvålsvatten. VAR SÄKER ATT RENGÖRA Omedelbart EFTER ANVÄNDNING. SÄNK INTE ned MOTORN I VATTEN ELLER ANDRA VÄTSKOR!
2. Skölj grindens delar med rent varmt vatten och torka dem OMEDELbart.
3. Smörj huvudet, skruven, tallrikarna och kniven helt med en silikonspray av livsmedelskvalitet före och efter varje användning.
4. Rengör motorkåpan och växellådan med en fuktig handduk och torka torrt. GÖR INTE SÄNK ned MOTORN I VATTEN ELLER ANDRA VÄTSKA!

VIKTIGT: Alla metalldelar måste beläggas med en livsmedelssäker silikonspray för att förhindra rost; om den inte är ordentligt skyddad; dessa delar kommer att börja rosta mycket snabbt.

LIVSMEDELSSÄKERHET

VID HANTERING AV MAT ÄR DE GRUNDLÄGGANDE REGLERNA ATT FÖLJA: LAGA Det är avgörande

att laga mat till en säker inre temperatur för att förstöra bakterier som finns närvarande. Säkerheten för hamburgare och andra livsmedel gjorda på köttfärs har fått mycket uppmärksamhet på sistone, och med goda skäl. När kött mals blandas bakterierna som finns på ytan genom hela den malda blandningen. Om detta malda kött inte tillagas till minst 160°F till 165°F (71°C till 74°C), kommer bakterier inte att förstöras och det finns en god chans att du blir sjuk. Fasta köttbitar som biffar och kotletter har inga farliga bakterier som E. coli på insidan, så de kan serveras mer sällsynt. Ändå bör alla köttbitar tillagas till en innetemperatur på minst 145°F (63°C) (medium rare). Den säkra temperaturen för fågel är 180°F (82°C) och fasta fläskbitar bör tillagas till 160°F (71°C). Ägg ska också vara genomkokta. Om du gör en maräng eller annat recept som använder okokta ägg, köp specialpastöriserade ägg eller använd färdigt marängpulver.

SEPARAT

Uppstår när rått kött eller ägg kommer i kontakt med mat som kommer att ätas okokt. Detta är en viktig källa till matförgiftning. Slå alltid in rått kött dubbelt och placera dem på den nedersta hyllan i kylskåpet så att det inte finns något sätt att juice kan droppa på färsvaror. Använd sedan det råa köttet inom 1–2 dagar efter köpet, eller frys in för längre förvaring. Tina upp fryst kött i kylan, inte på bänken. När du grillar eller tillagar rått kött eller fisk, se till att lägga det tillagade köttet på ett rent fat. Använd inte samma tallrik som du använder för att bära ut maten till grillen. Tvätta redskapen som används vid grillningen efter att maten har vänts för sista gången på grillen, samt spatlar och skedar som används för att steka eller vända när den tillagas. Se till att tvätta händerna efter att ha hanterat rått kött eller råa ägg. Att tvätta händerna med tvål och vatten eller använda en förfuktad antibakteriell handduk är absolut nödvändigt efter att du har rört vid rått kött eller råa ägg. Att inte tvätta händer och ytor under matlagning är en viktig orsak till korskontaminering.

RENGÖRA

Tvätta händerna och arbetsytor ofta när du lagar mat. Tvätta med tvål och varmt vatten i minst 15 sekunder, torka sedan med en pappershandduk.

CHILL

Att kyla mat är mycket viktigt. Riskzonen där bakterier förökar sig är mellan 40°F och 140°F (4°C och 6°C). Ditt kylskåp bör ställas in på 40°F (4°C) eller lägre; din frys bör vara 0°F (–17°C) eller lägre. Enkel regel: servera varm mat varm, kall mat kall. Använd skavskålar eller kokplattor för att hålla maten varm under serveringen. Använd isvattenbad för att hålla kall mat kall. Låt aldrig någon mat stå i rumstemperatur i mer än 2 timmar - 1 timme om omgivningstemperaturen är 90°F (32°C) eller högre. När du packar för en picknick, se till att maten redan är kyld när de hamnar i den isolerade korgen. Korgen kyler inte mat – den håller bara maten kall när den är ordentligt packad med is. Varm tillagad mat bör placeras i s halla behållare och omedelbart kylas så att de svalnar snabbt. Se till att täcka maten när de svalnat.

OBS: Särskilda hänsyn måste tas vid användning av viltkött eller annat vilt, eftersom det kan bli kraftigt förorenat under fältdressing. Hjortkött hålls ofta i temperaturer som potentiellt kan tillåta bakterier att växa, till exempel när det transporteras. Se USDA Meat and Poultry Department för ytterligare frågor eller information om kött och livsmedelssäkerhet.

MILJÖSKYDD



Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EC. De

symbol som visar en soptunna korsad anger att produkten kräver separat sophämtning i EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat
www.vevor.com/support